

cod. 31876900



Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érinkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

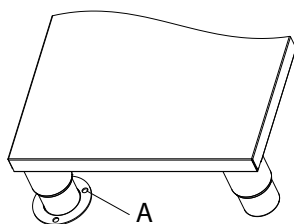
A következő szimbólummal ellátott:



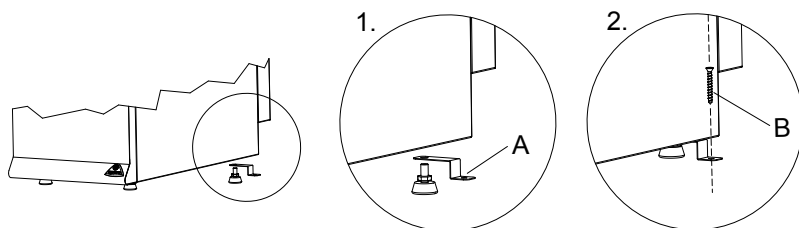
A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne sértse a készüléket.

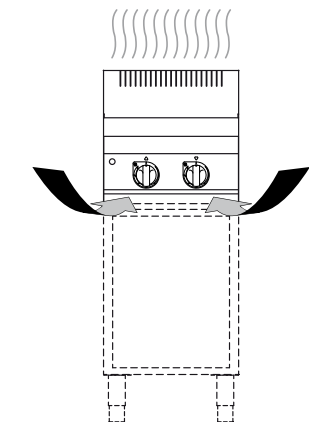
1a



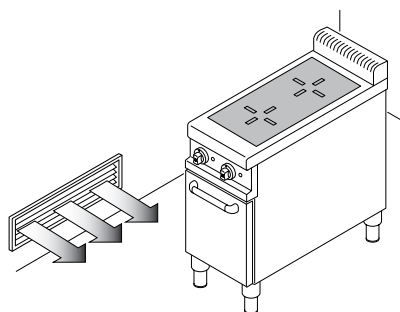
1b



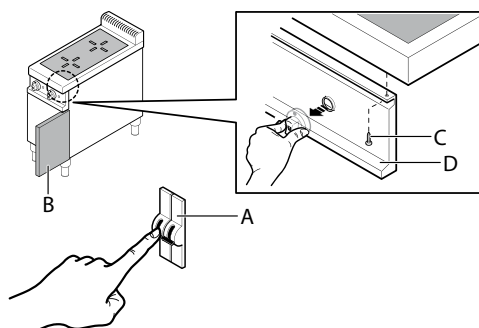
2



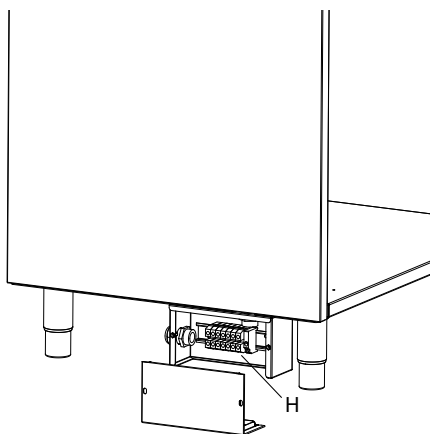
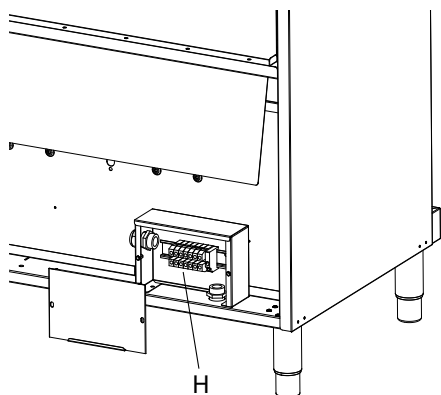
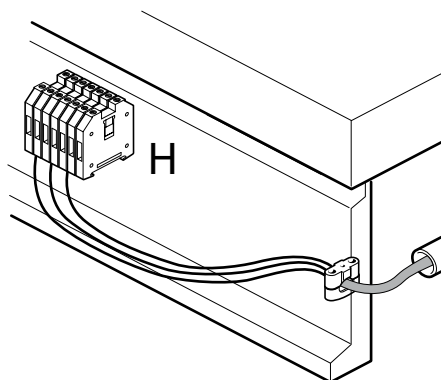
3



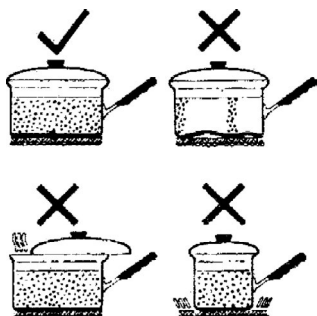
4



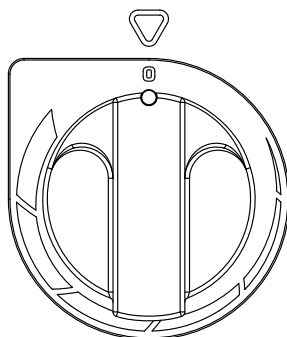
5



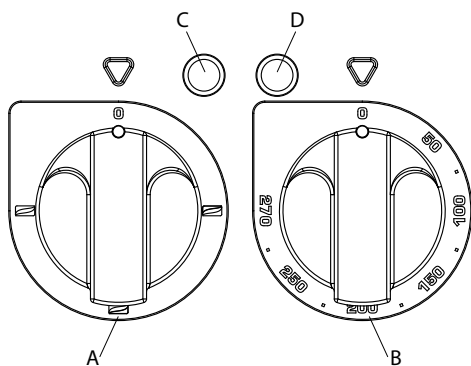
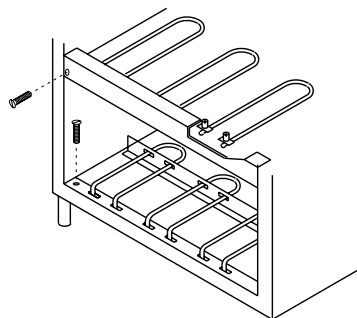
6



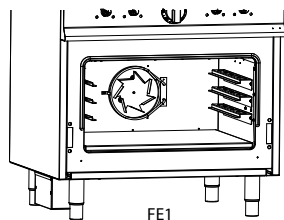
7



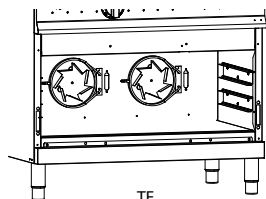
8



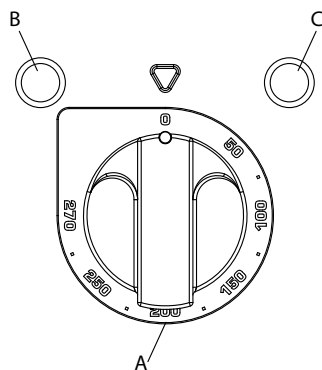
9



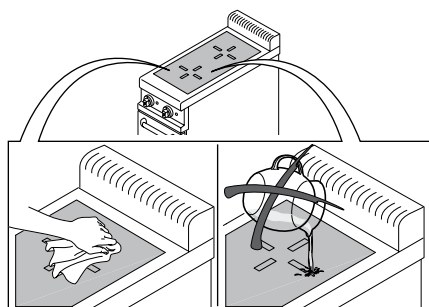
FE1



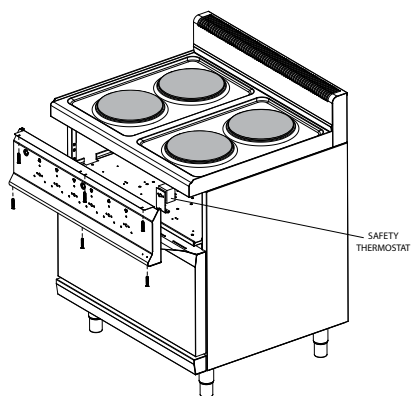
TE



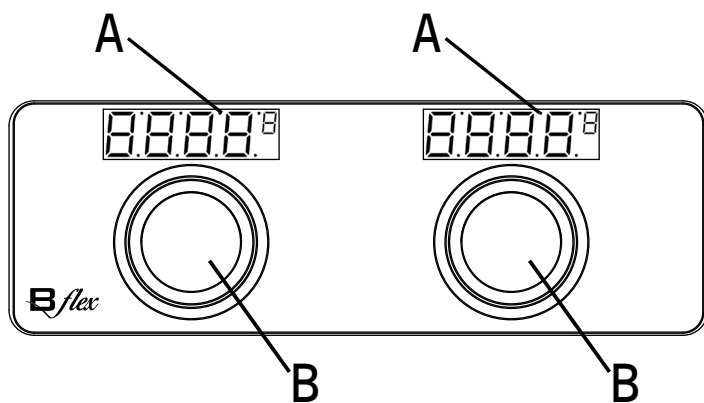
10



11

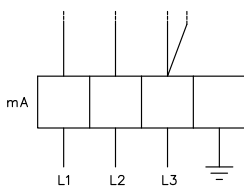
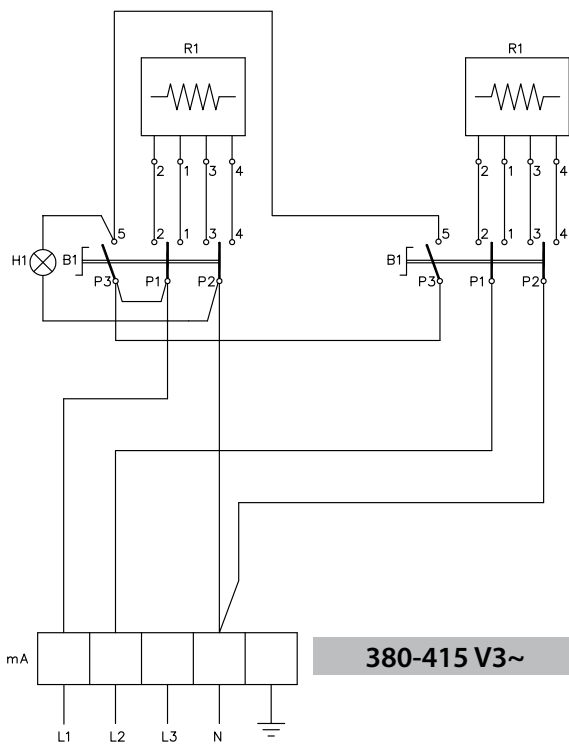


12

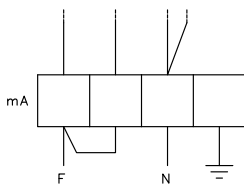




E6P2B · E6P2M · E7P2B · E7PQ2B · E7P2M · E7PQ2M · E9PQ2M

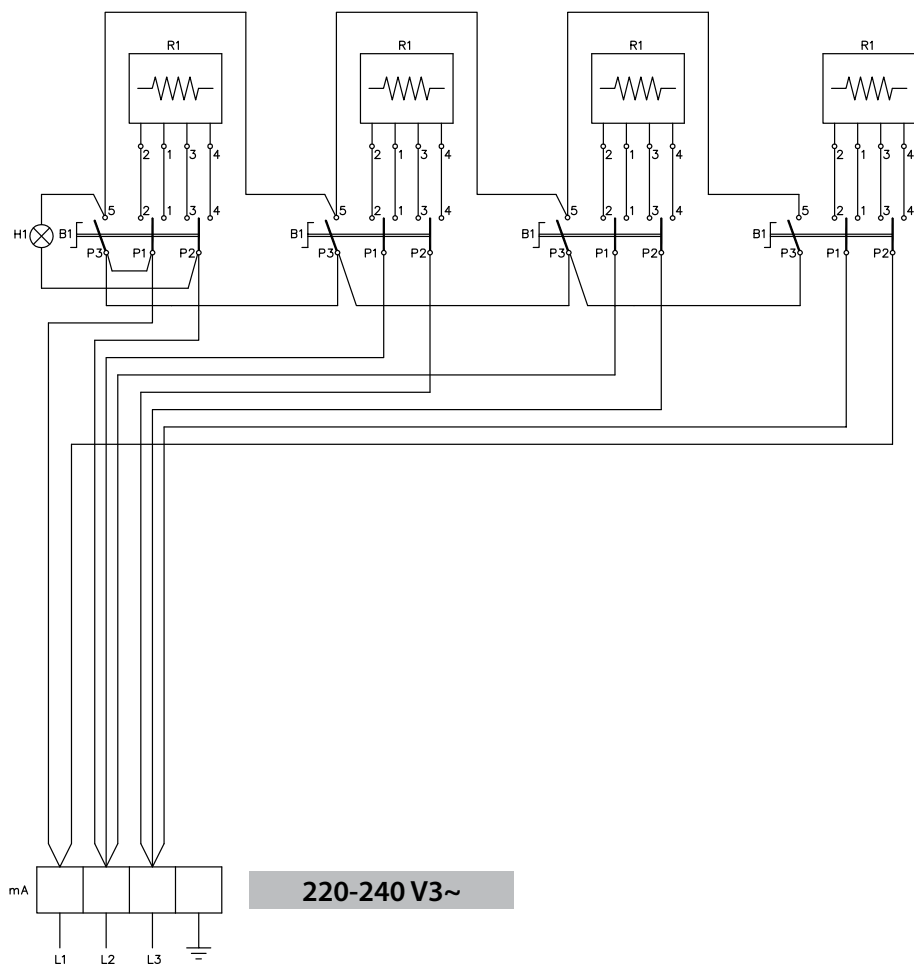


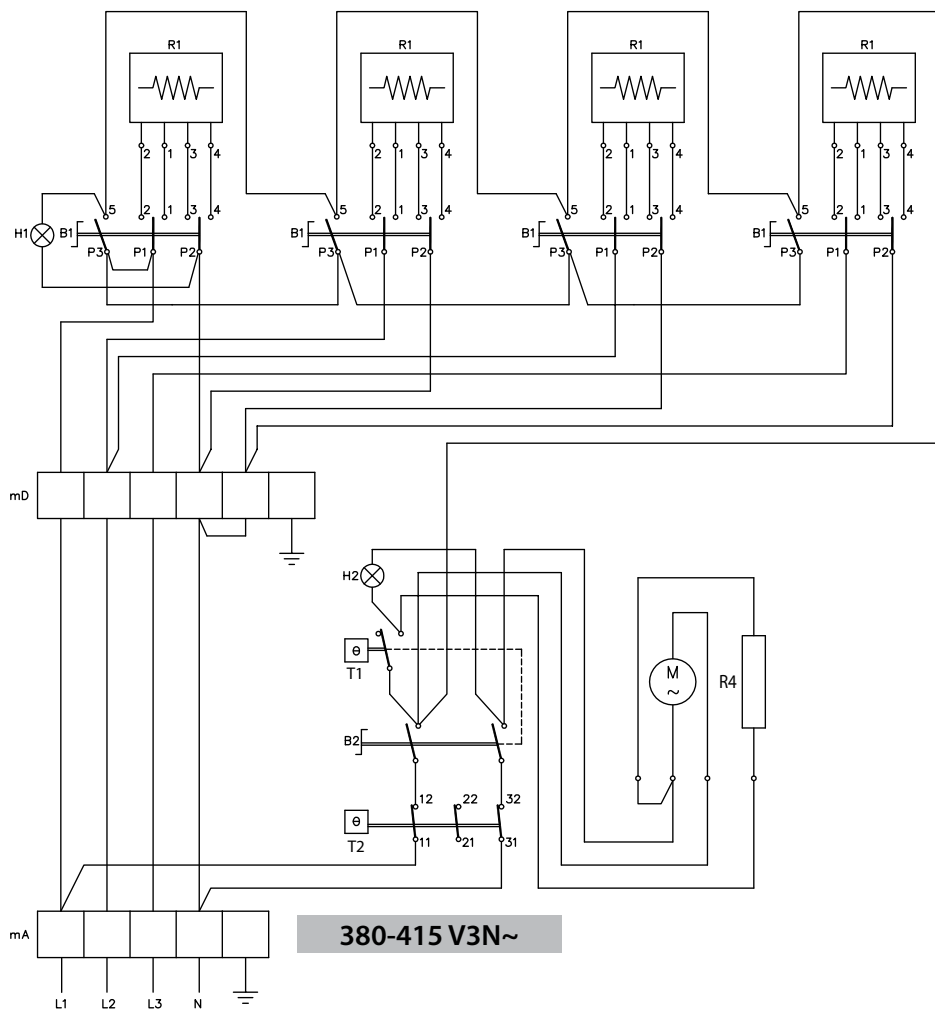
220-240 V3~



220-240 V~

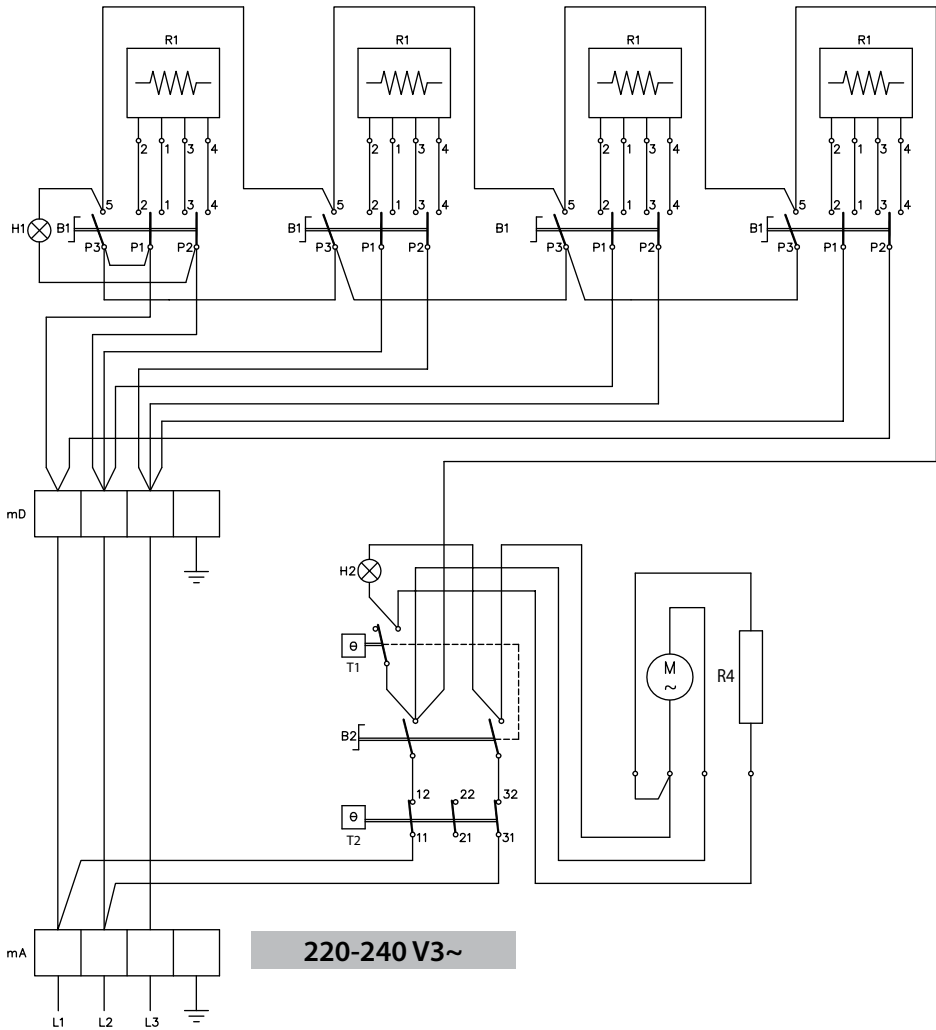


**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E9PQ4M**

**E6P4+FE1**

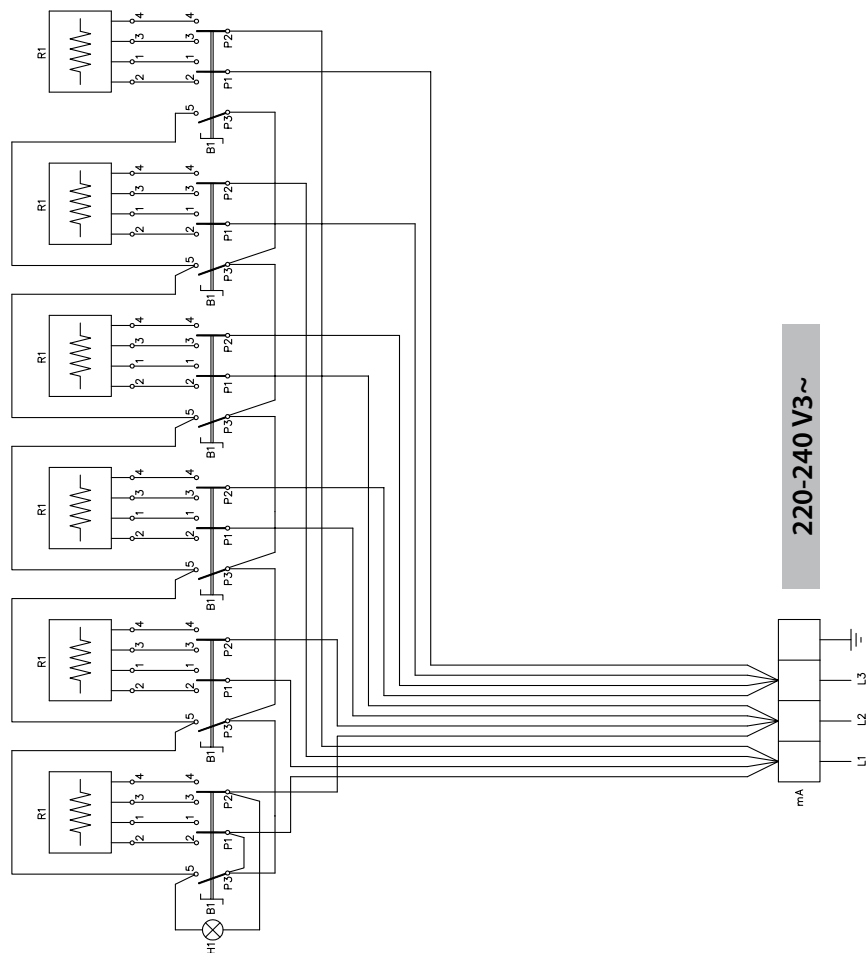


E6P4+FE1



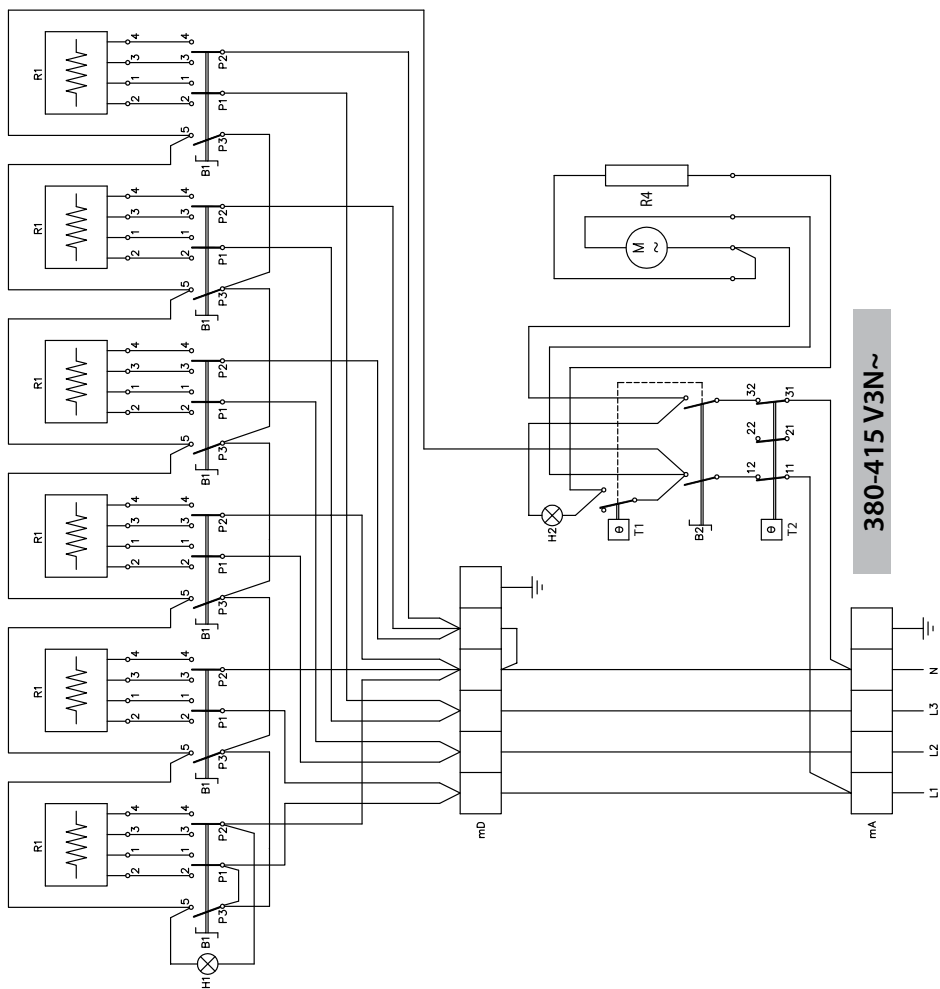


E7P6B · E7P6M · E7PQ6M · E9PQ6M



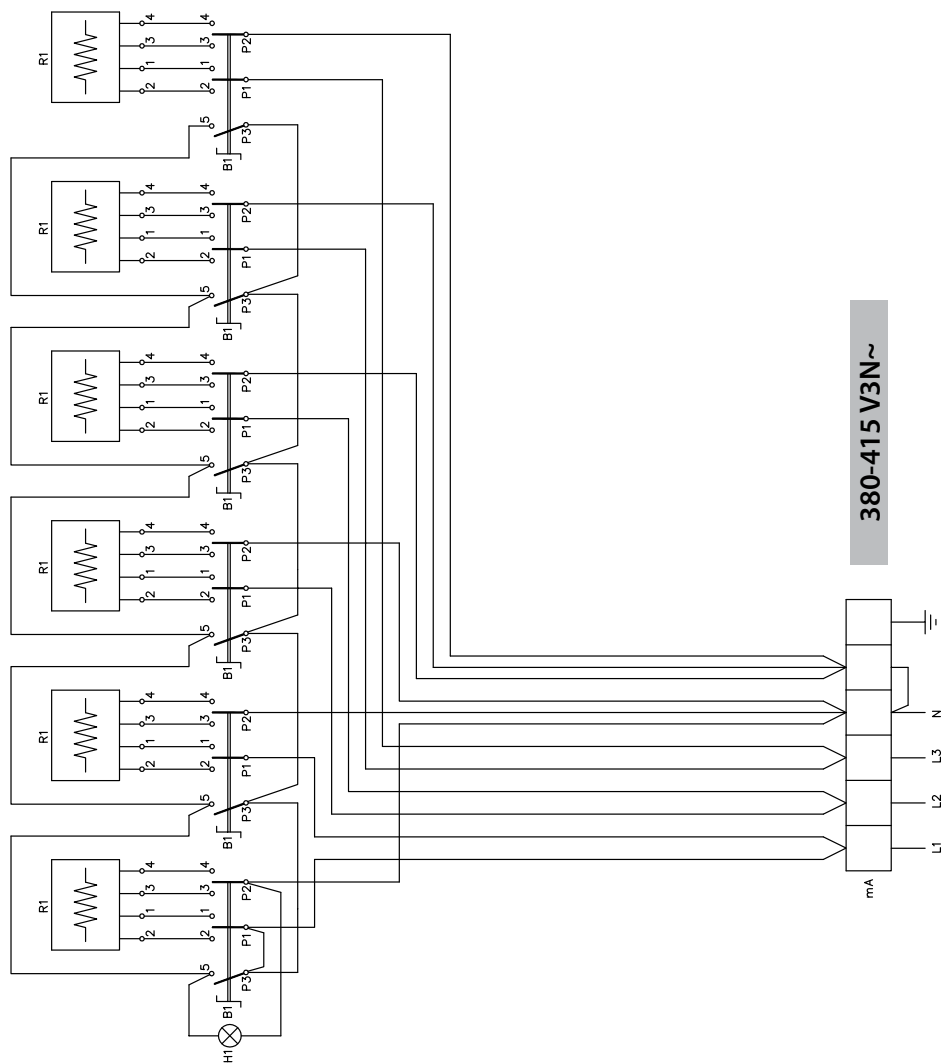


E6P6+FE1



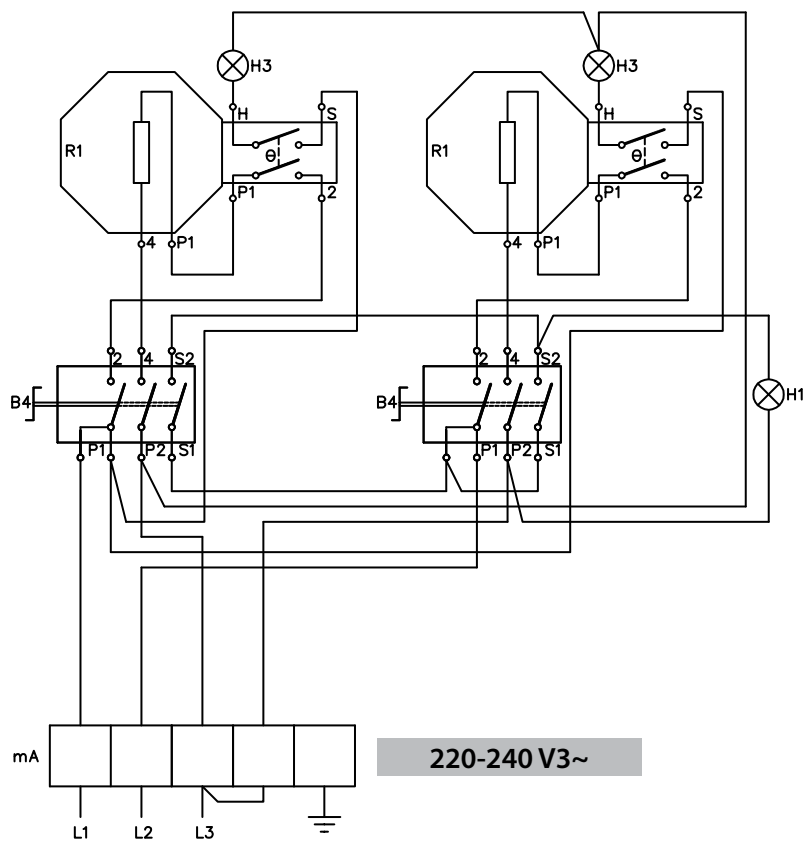


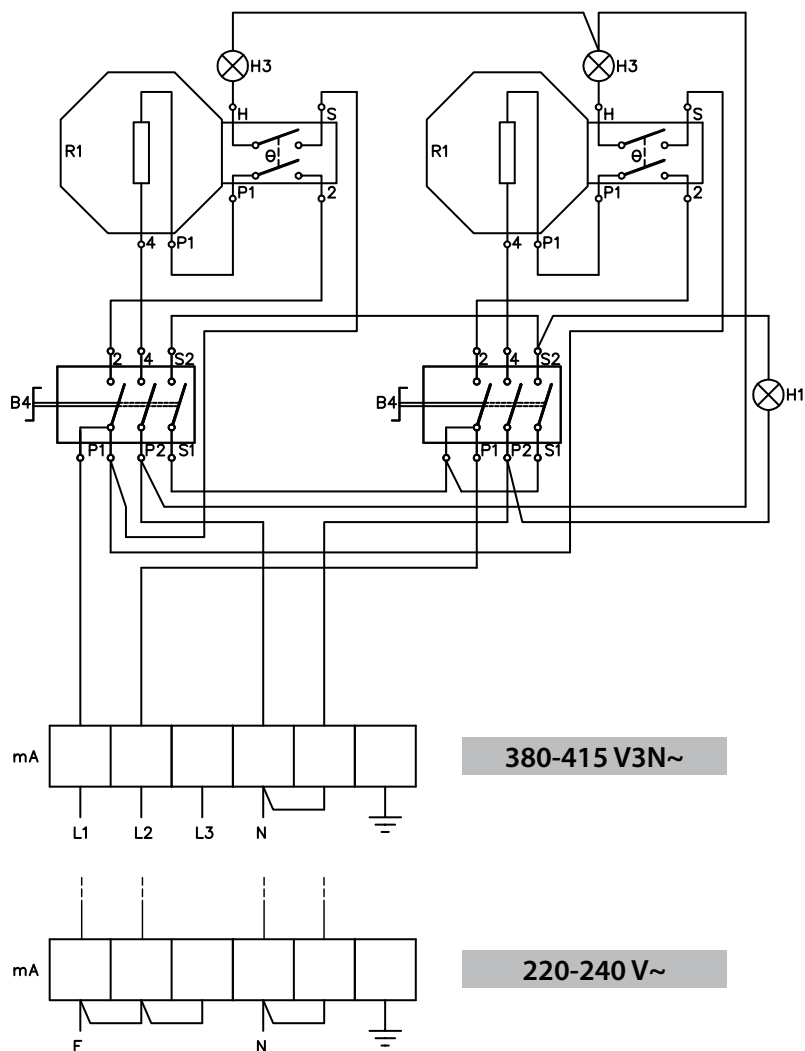
E7P6B · E7P6M · E7PQ6M · E9PQ6M





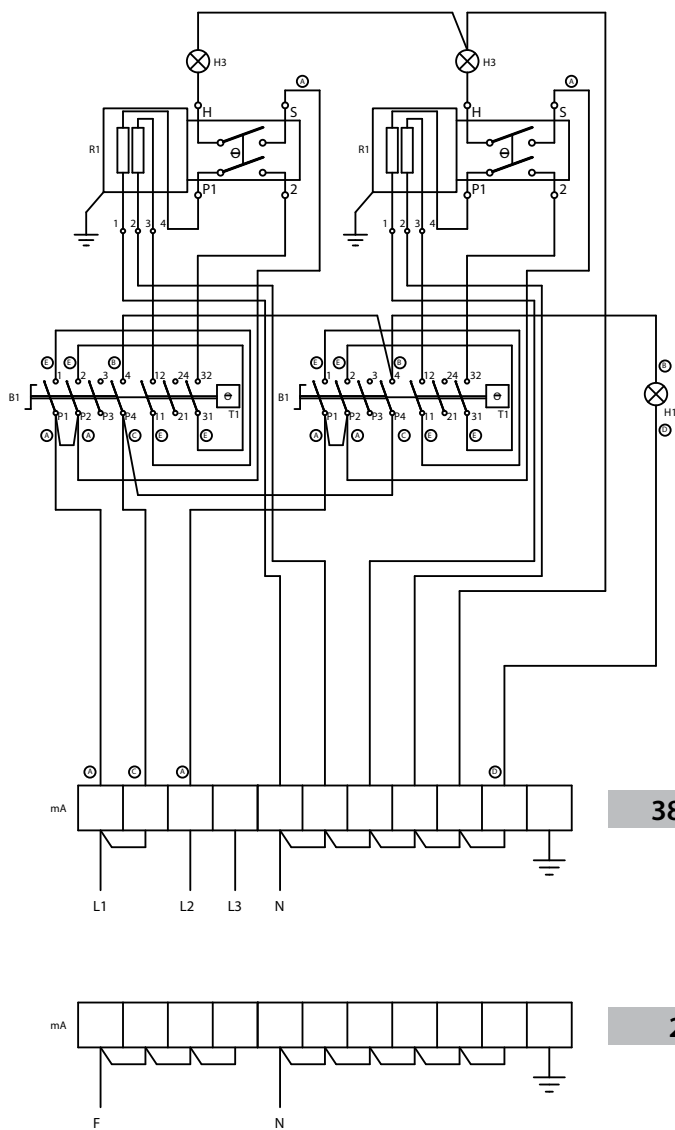
E6P2B/VTR · E6P2M/VTR



**E6P2B/VTR · E6P2M/VTR**



E7P2B/VTR · E7P2M/VTR · SE7P2B/VTR

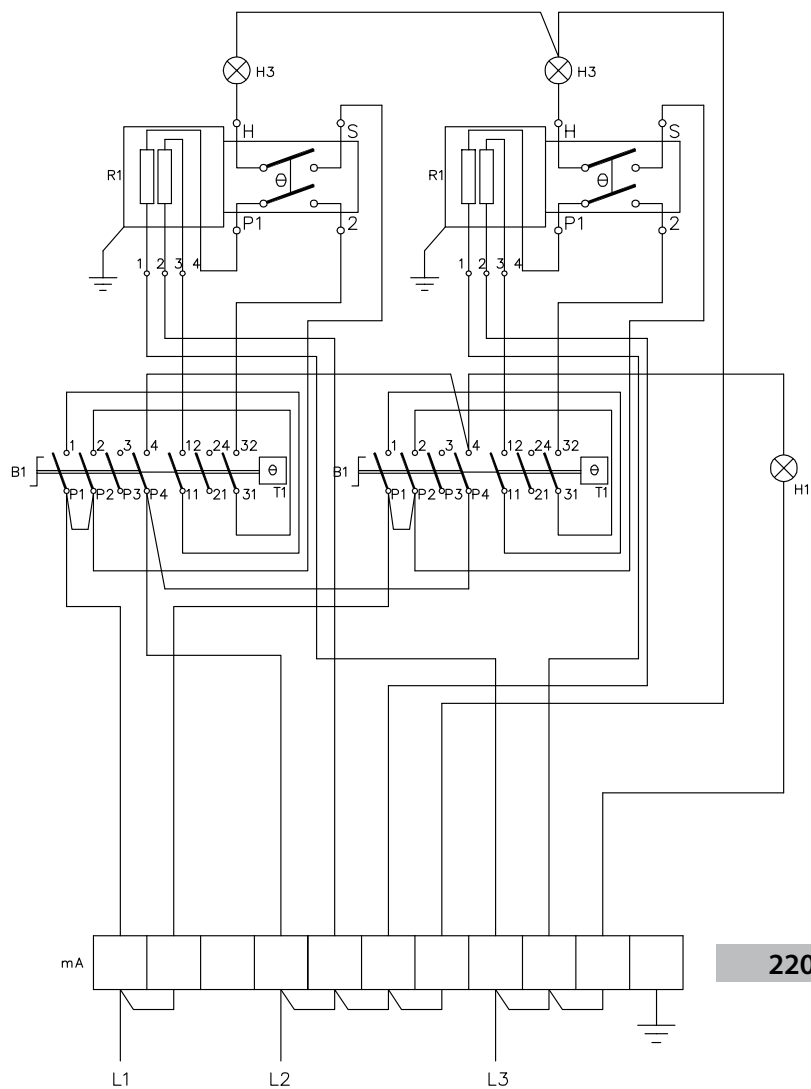


380-415 V3N~

220-240 V~



E7P2B/VTR · E7P2M/VTR · SE7P2B/VTR

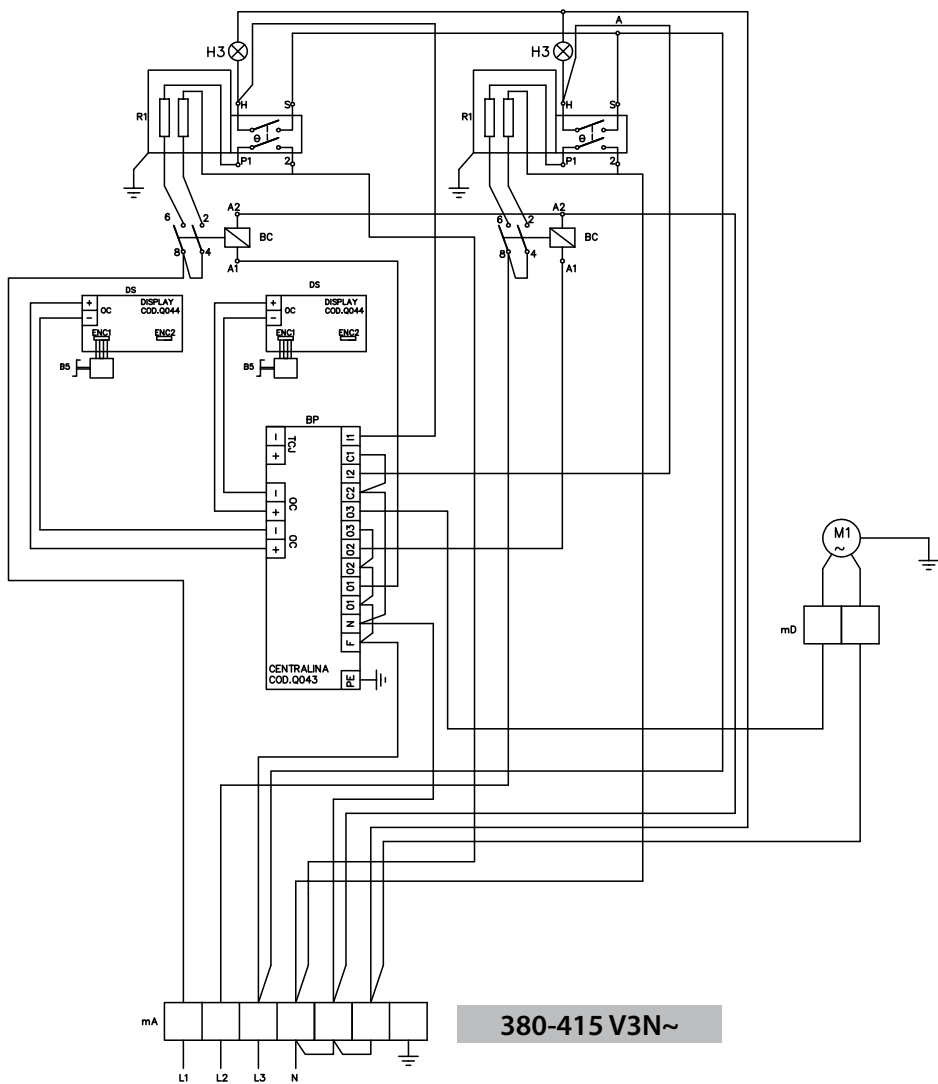


220-240 V3~



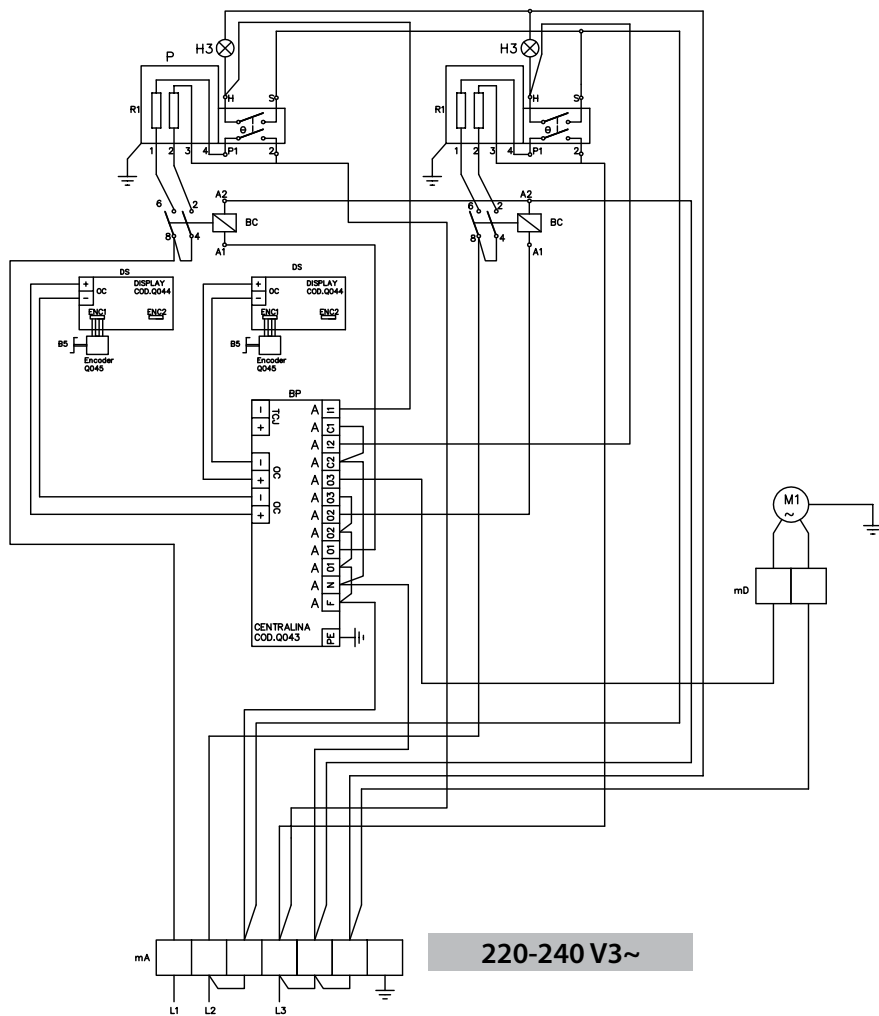


SE7P2B/VTR-BF



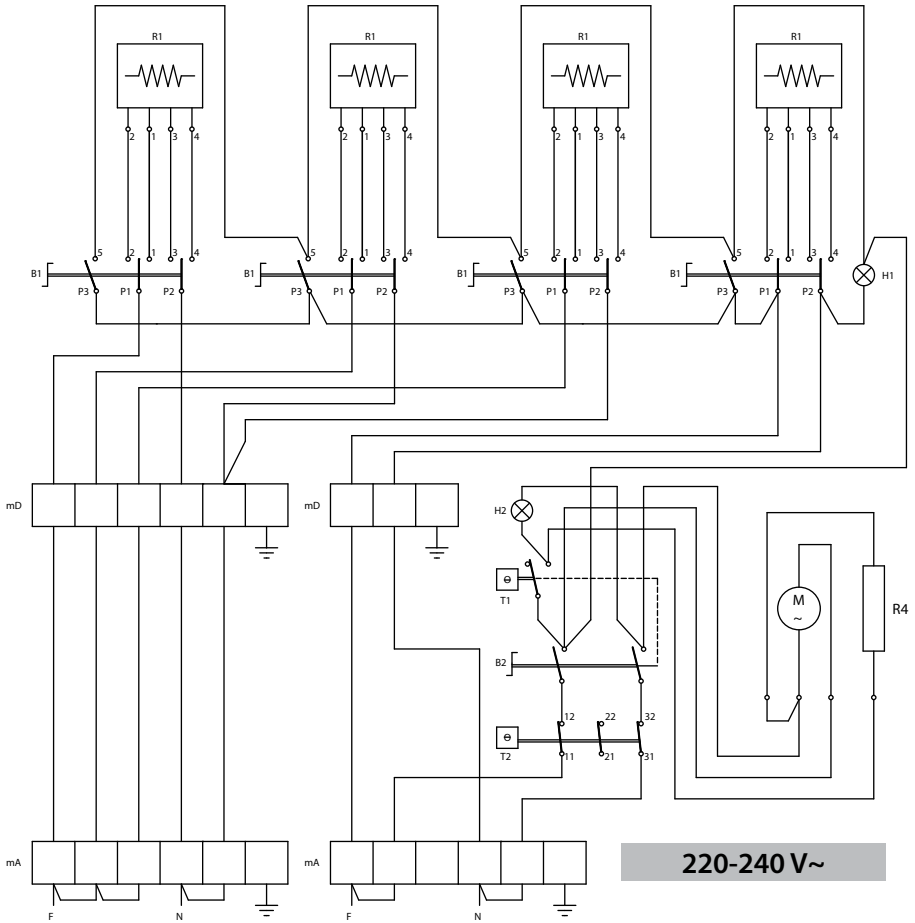


SE7P2B/VTR-BF



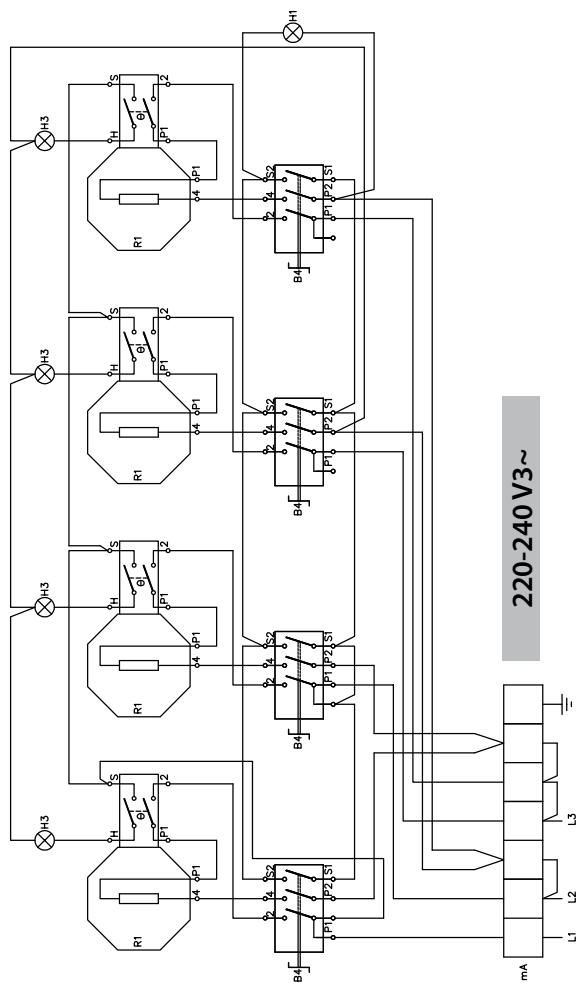


E6P4+FE1



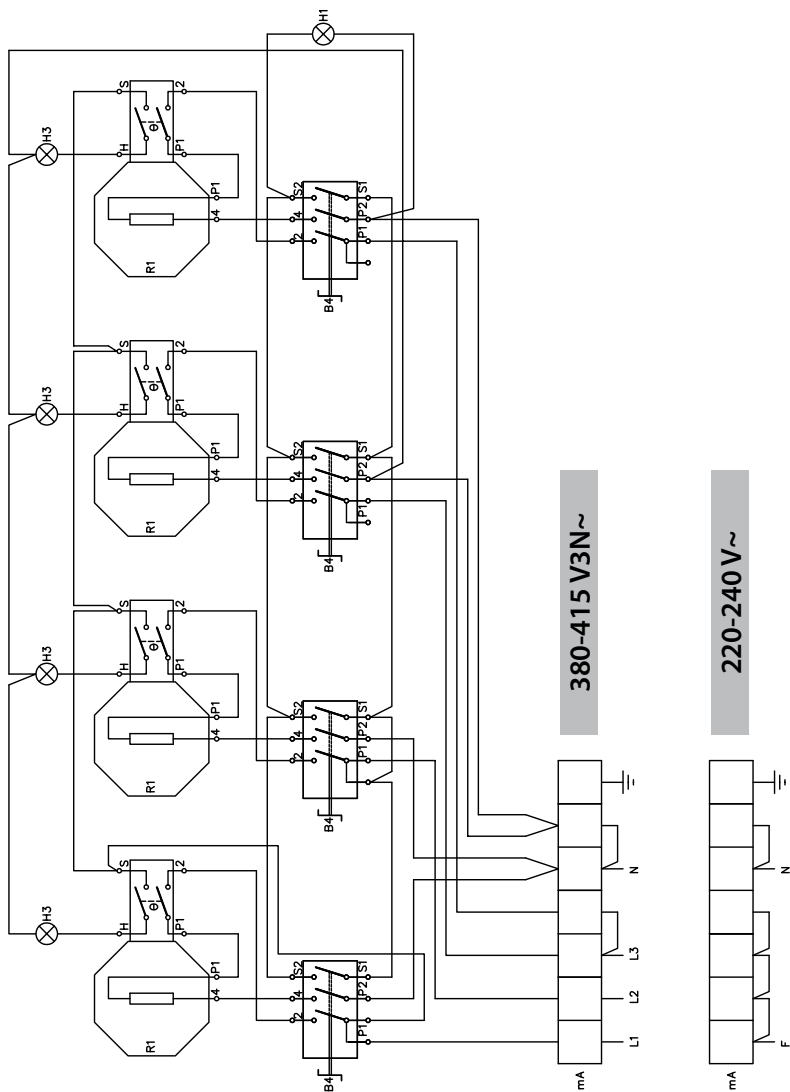


E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



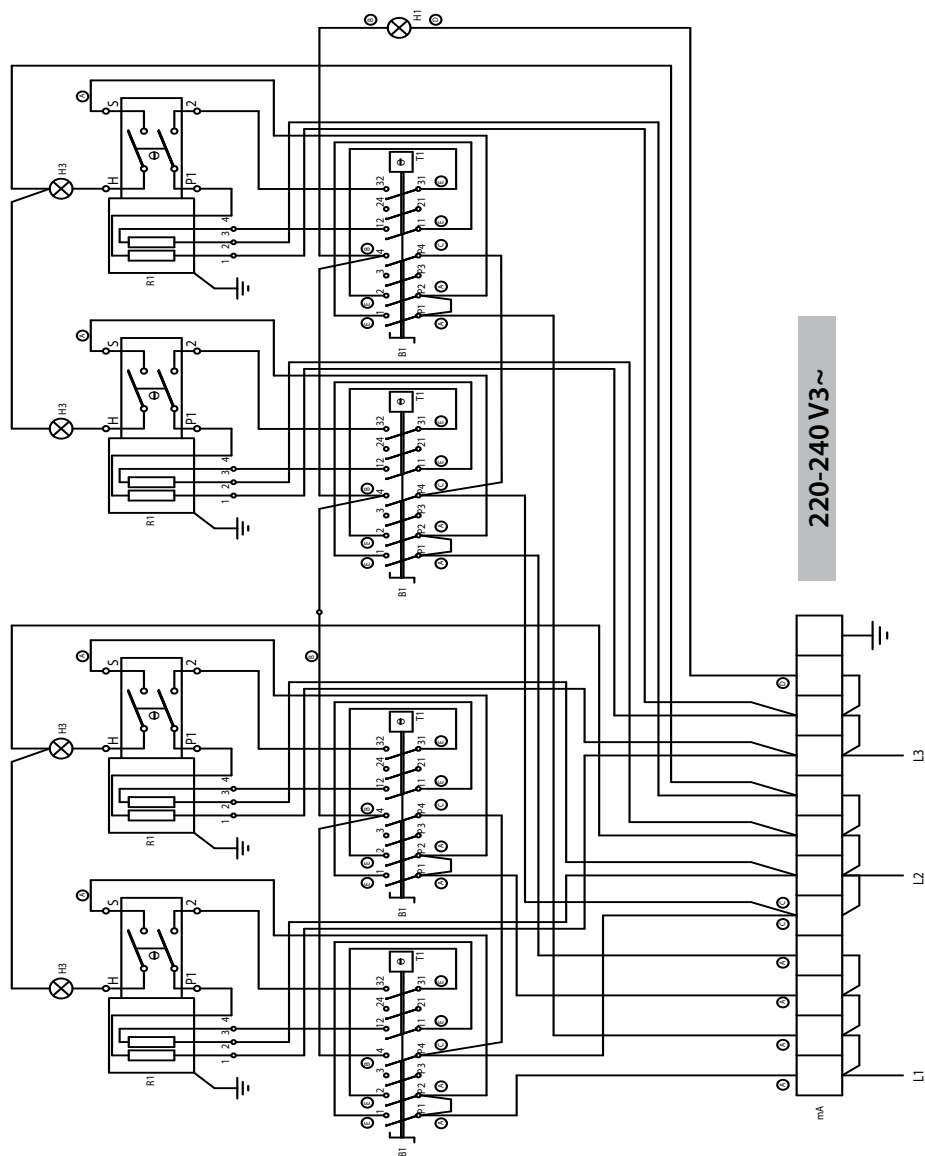


E6P4B/VTR · E6P4M/VTR



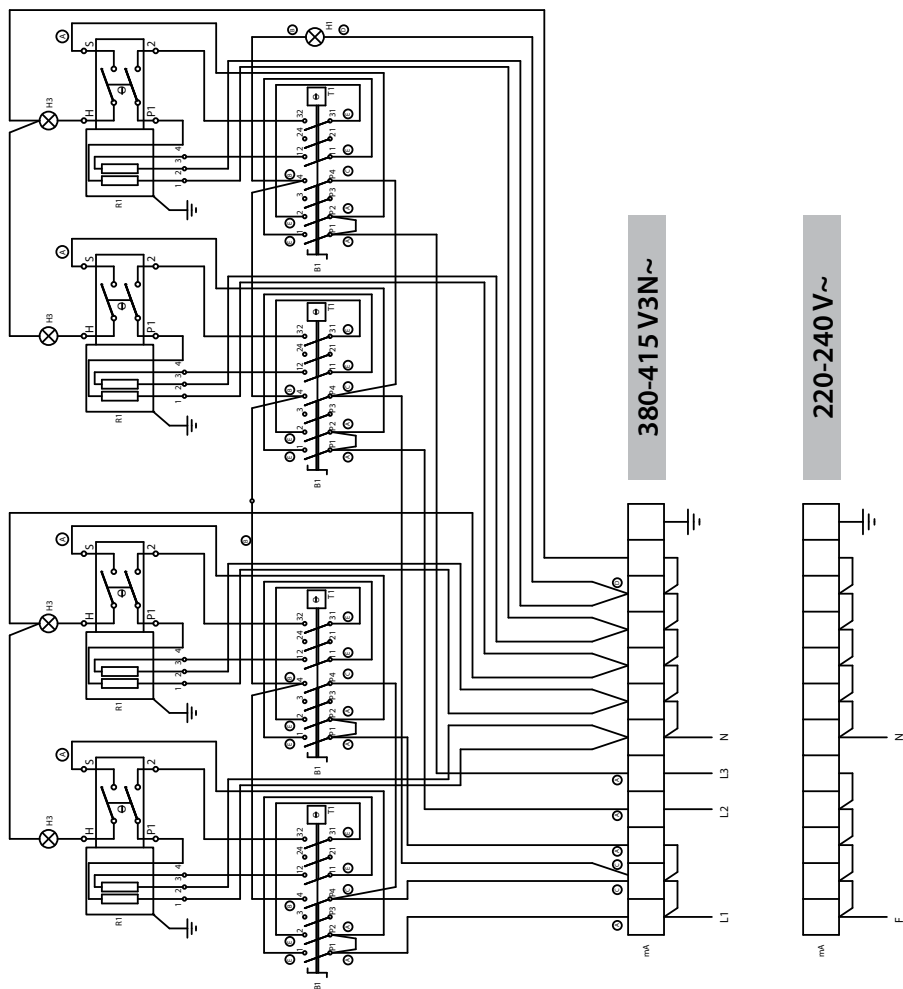


E7P4B/VTR · E7P4M/VTR · SE7P4B/VTR



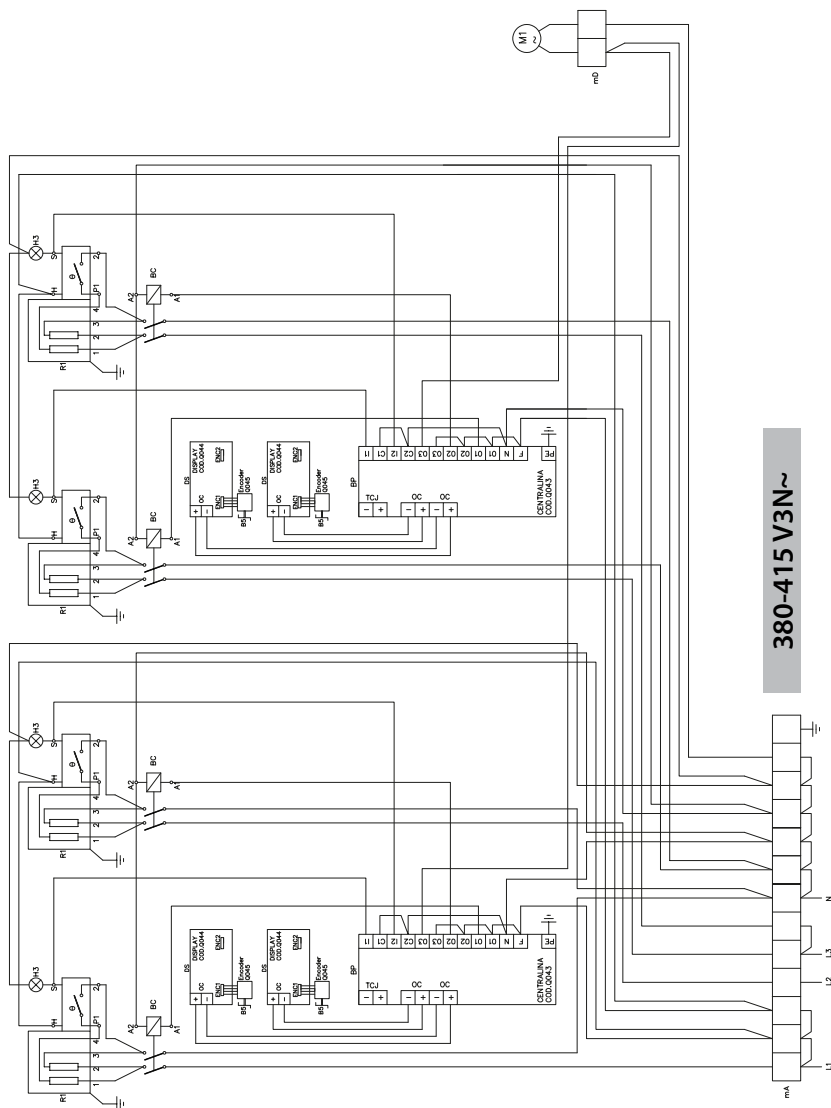


E7P4B/VTR · E7P4M/VTR · SE7P4B/VTR



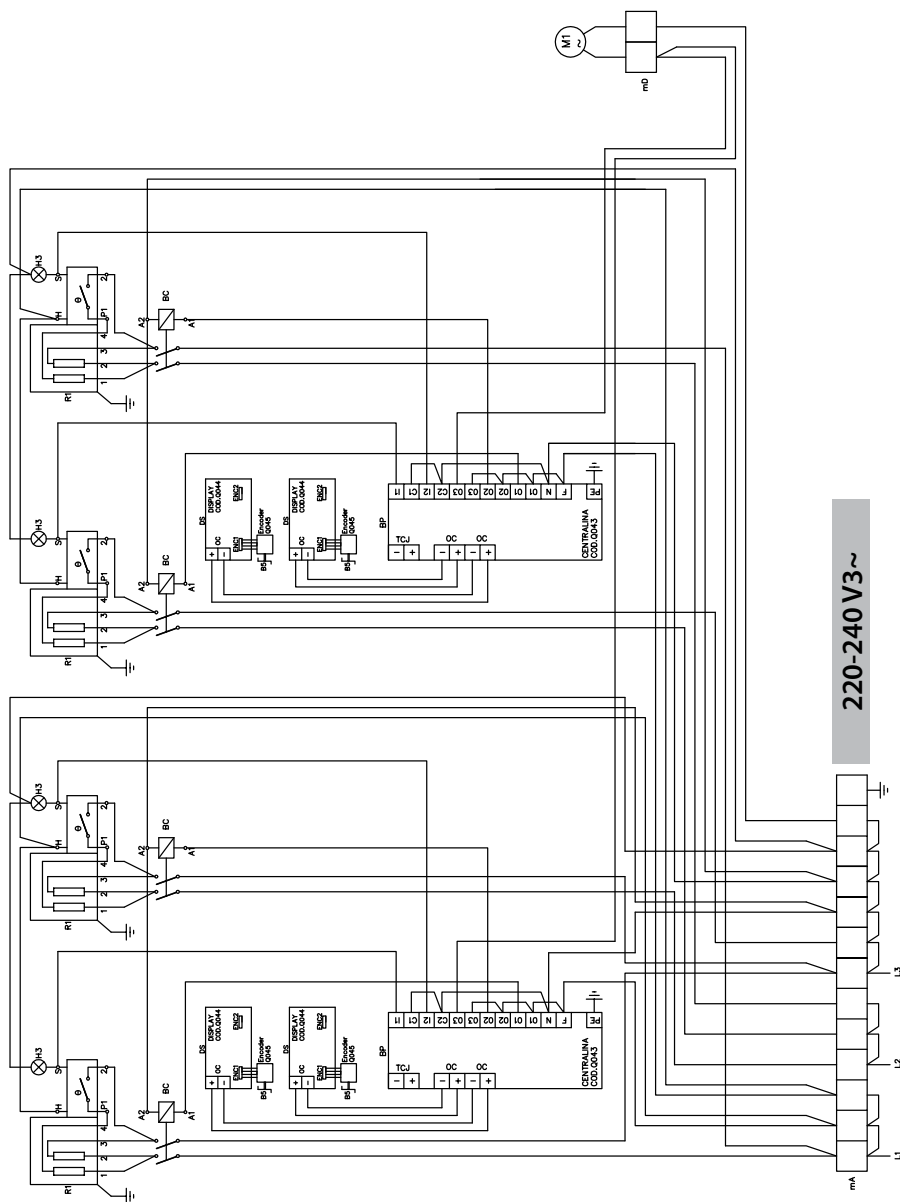


SE7P4B/VTR-BF





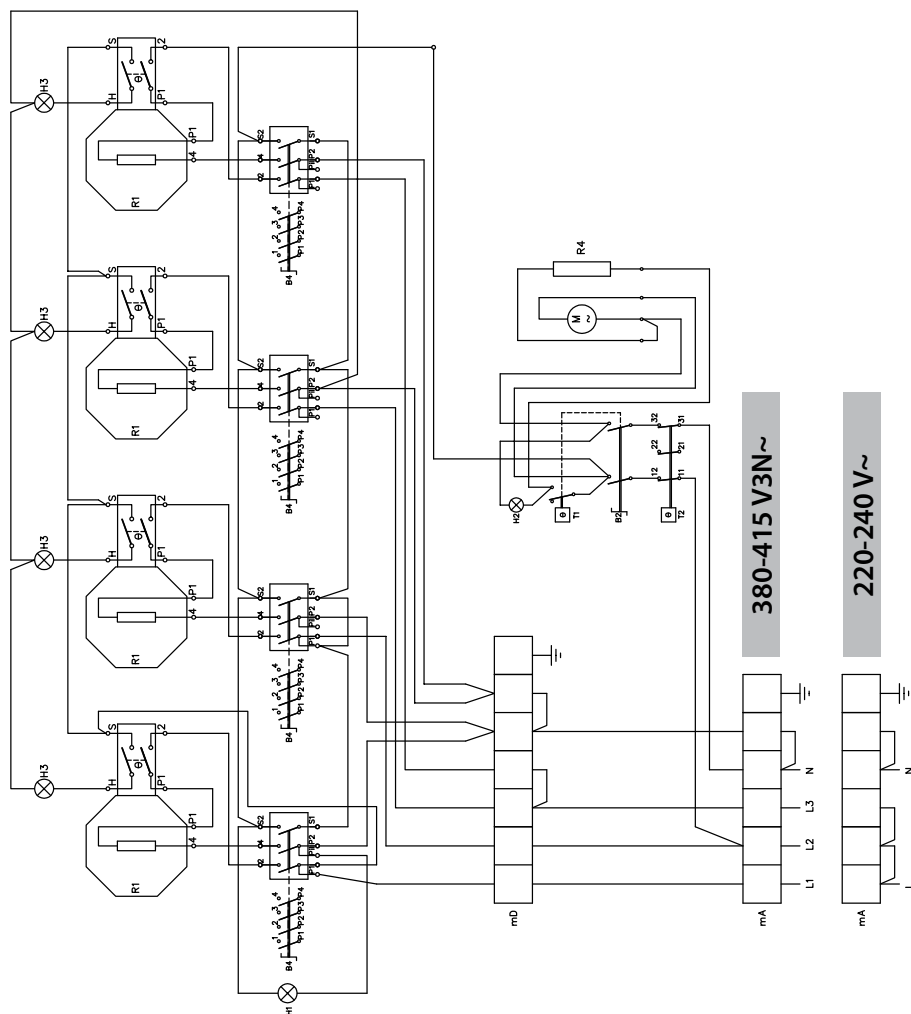
SE7P4B/VTR-BF



220-240 V3~

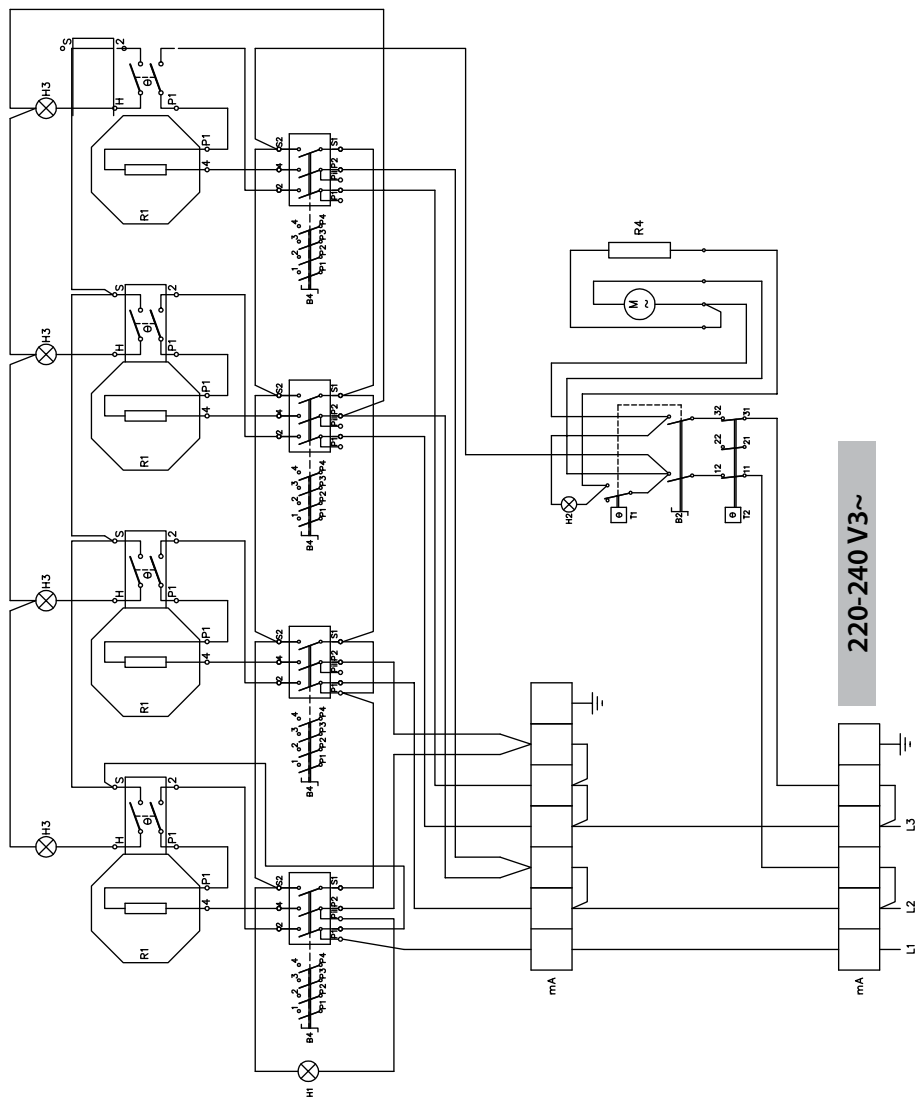


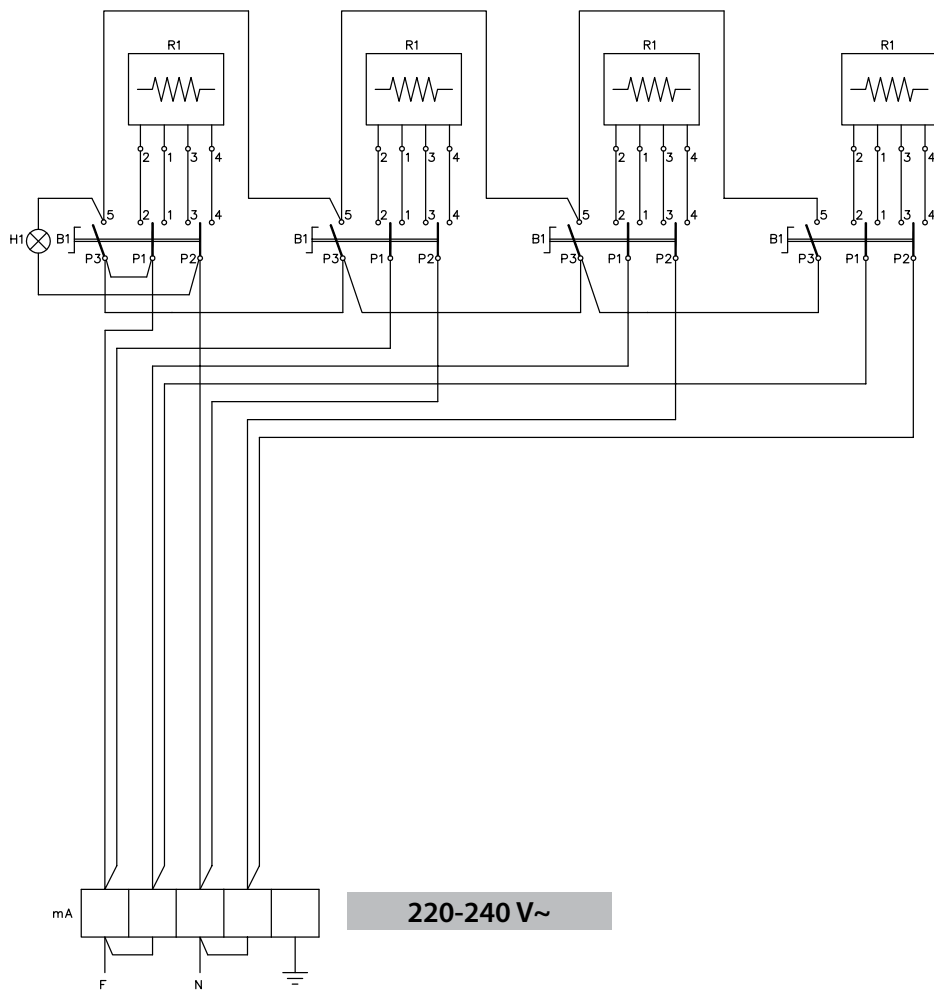
E6P4/VTR+FE1





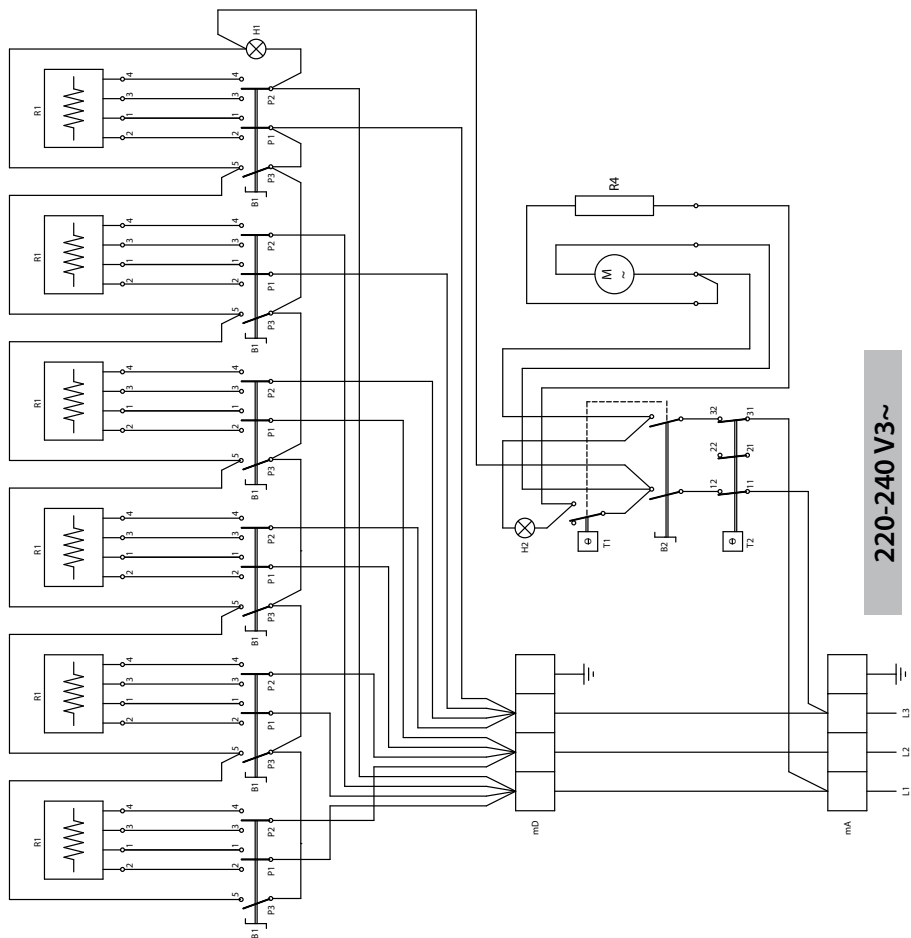
E6P4/VTR+FE1

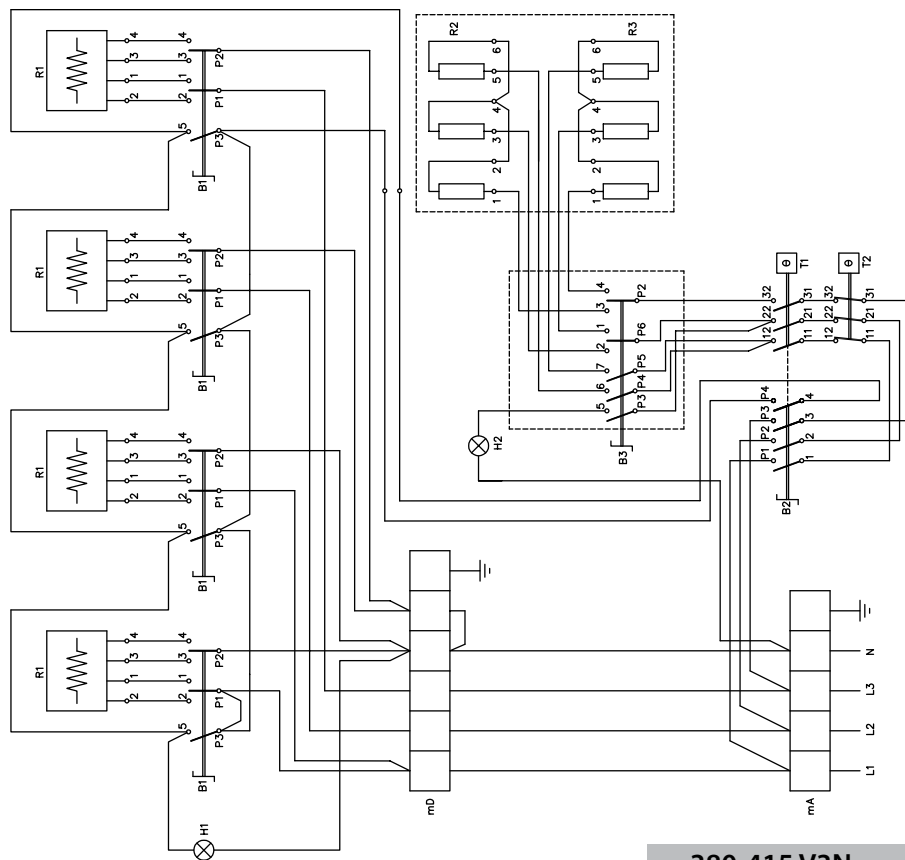


**E6P4B · E6P4M · E7P4B · E7PQ4B · E7P4M · E7PQ4M**

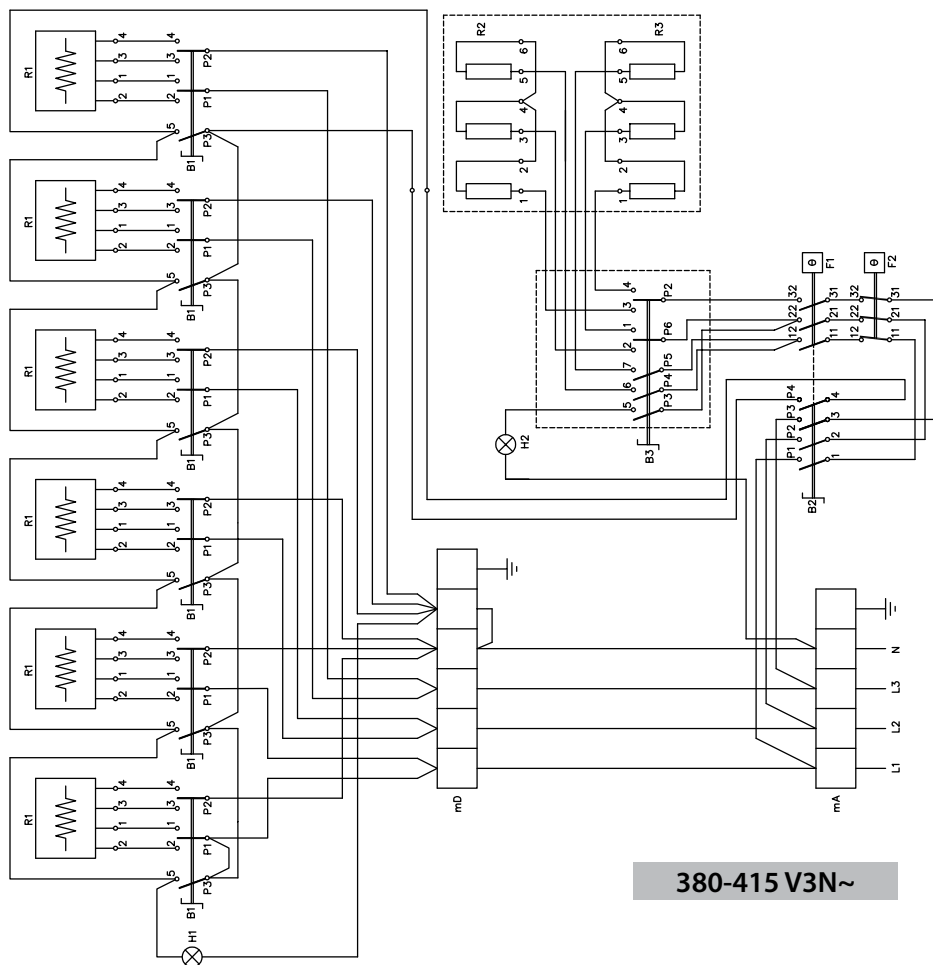


E6P6+FE1



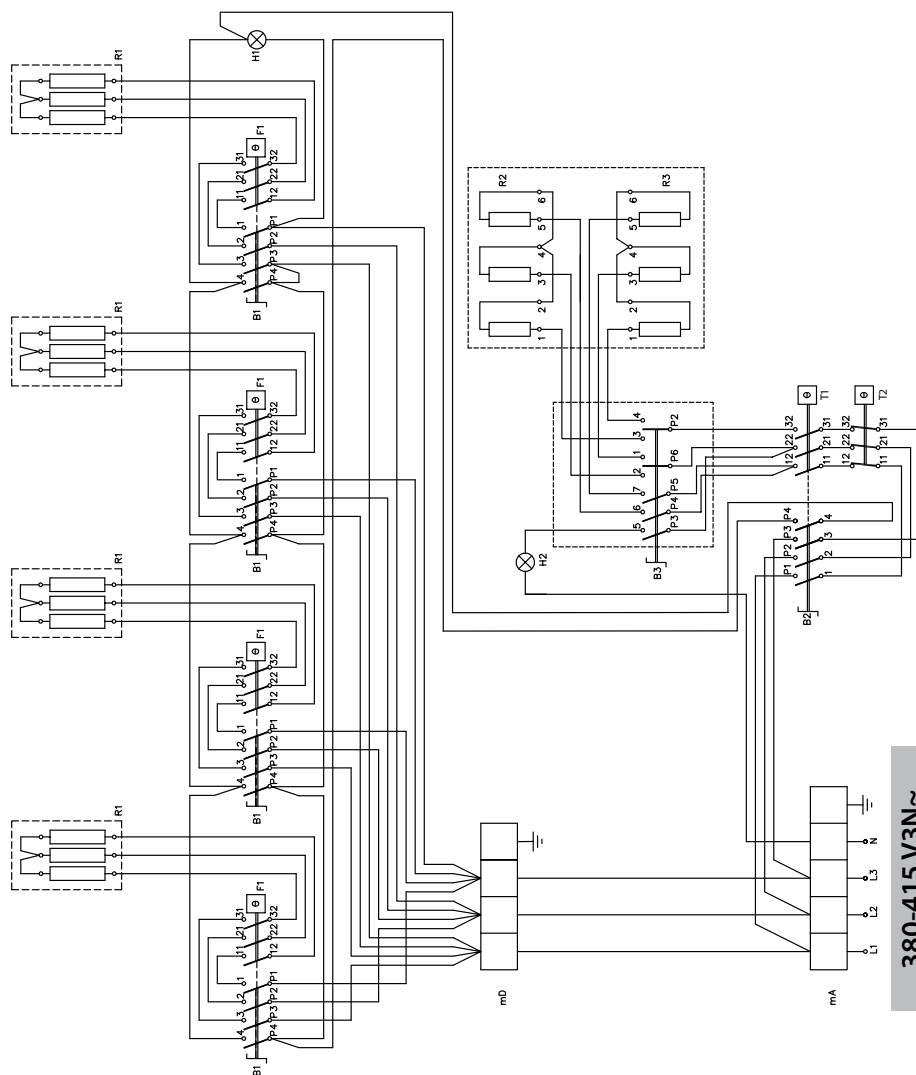
**E7P4+FE · E7PQ4+FE · E7PQ4+FE-P4/4 · E9PQ4+FE****380-415 V3N~**

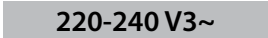
380-415 V3N~

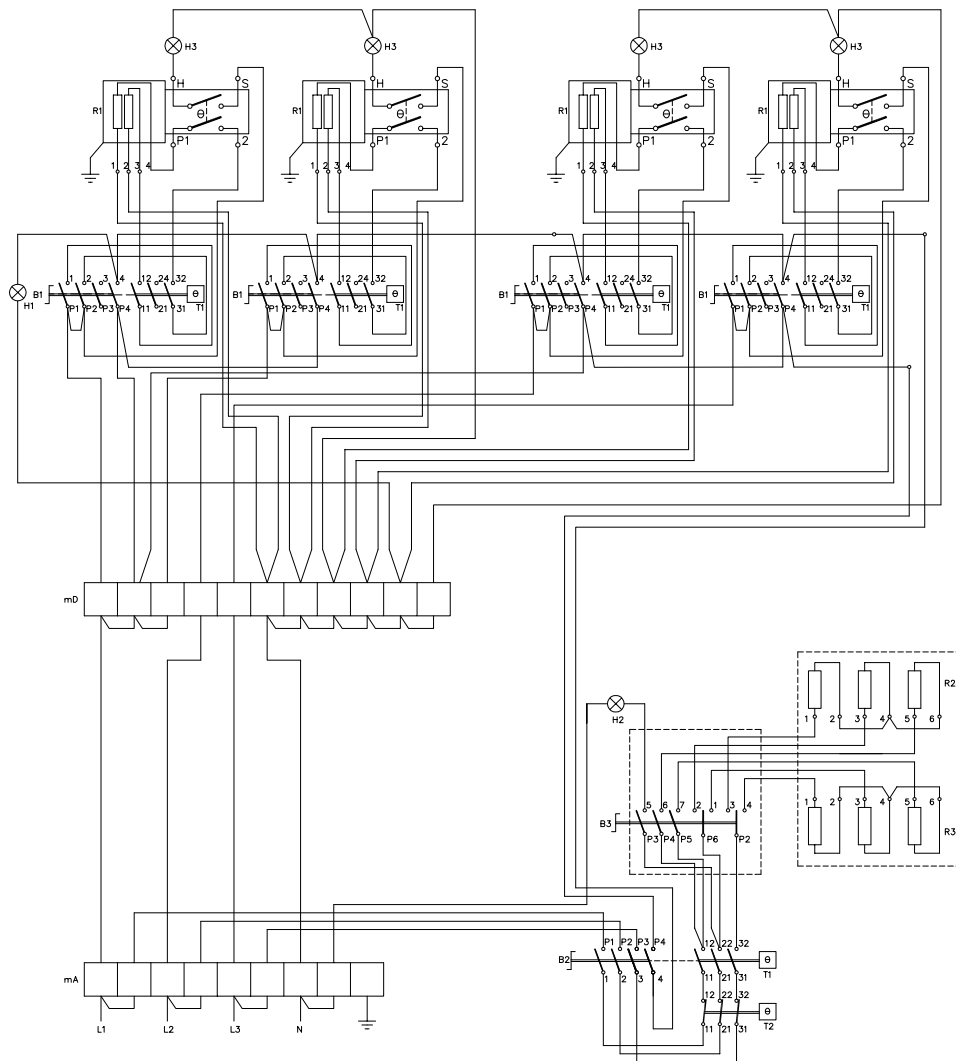




E7TP+FE · SE9TP+FE



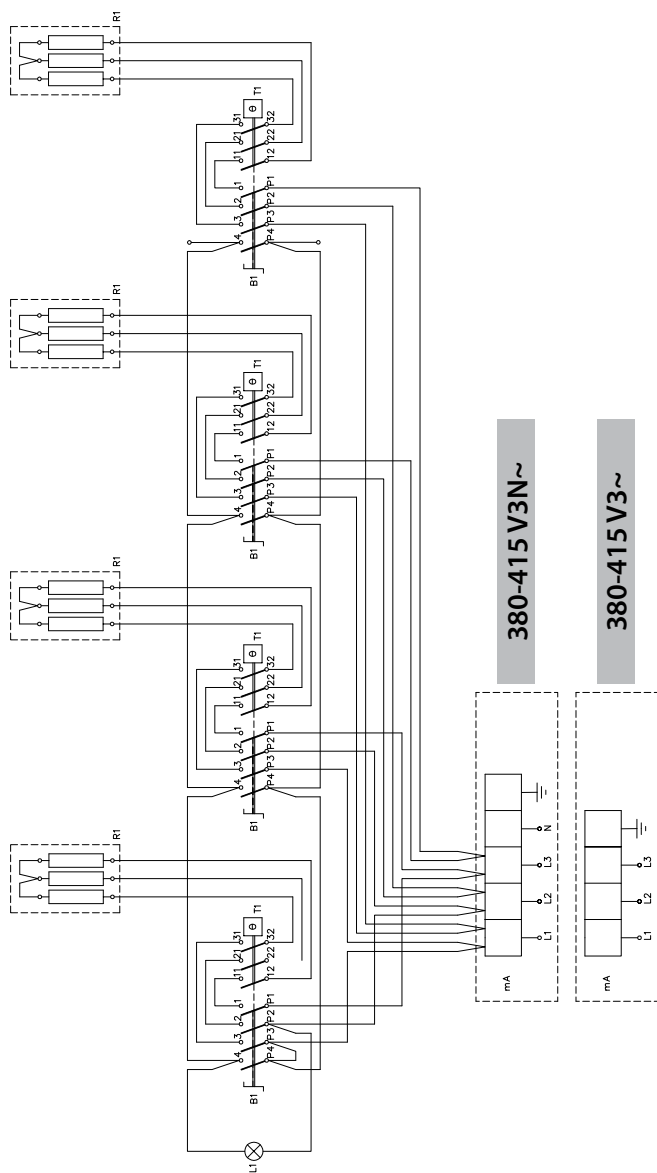




380-415 V3N~

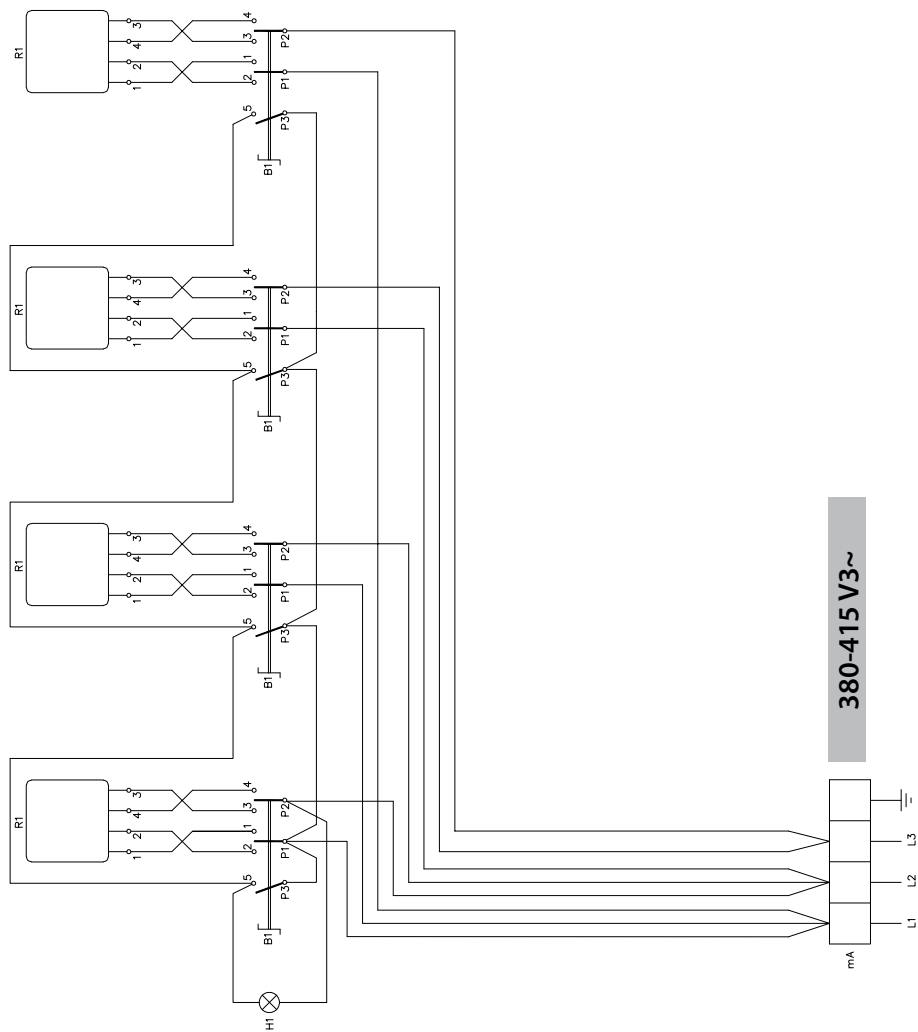


E7TPB • E7TPM • SE7TPB • SE9TPM • LXE9TP



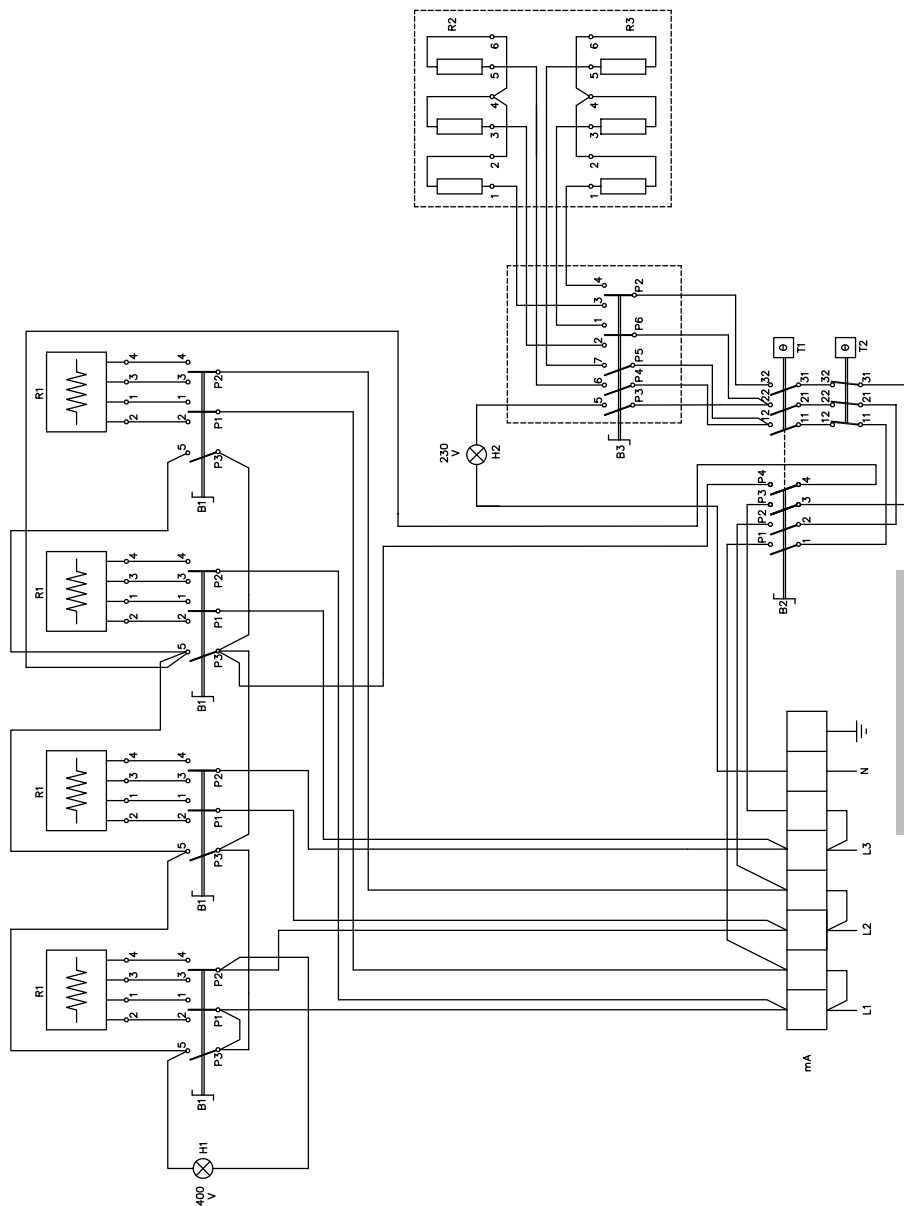


E7TPQ4B · E7TPQ4M

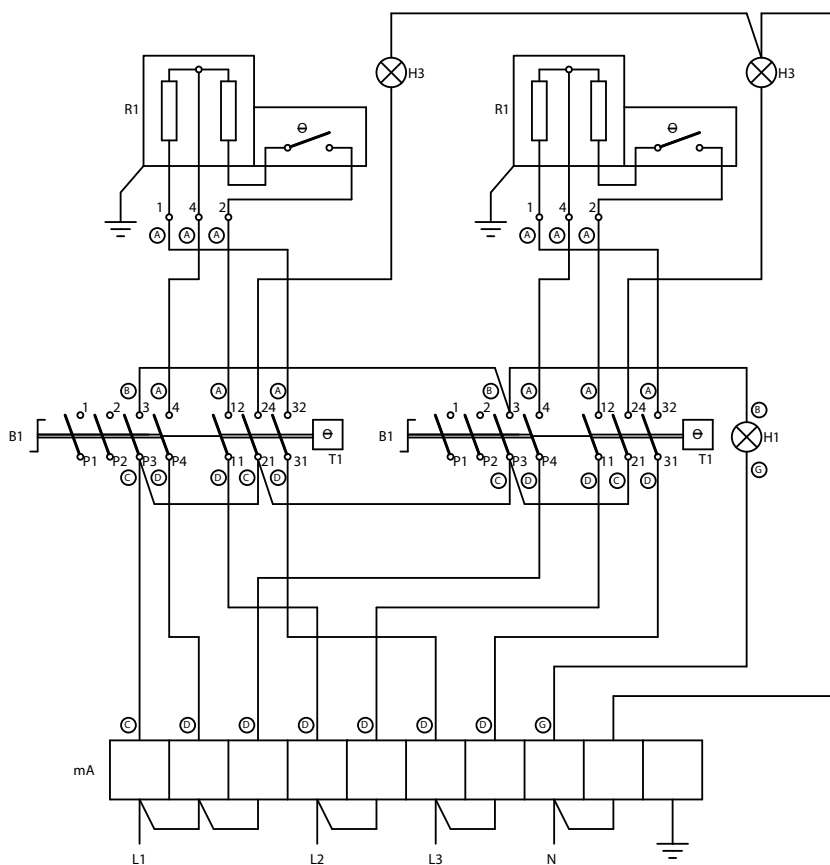




E7TPQ4+FE

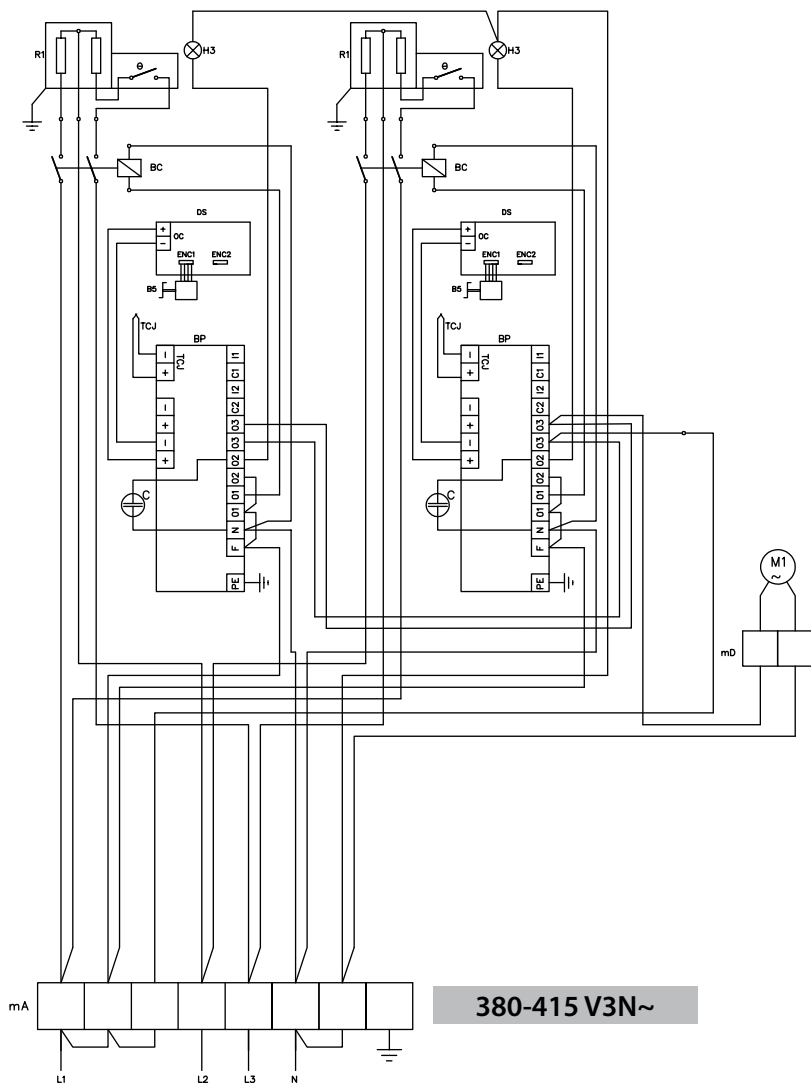


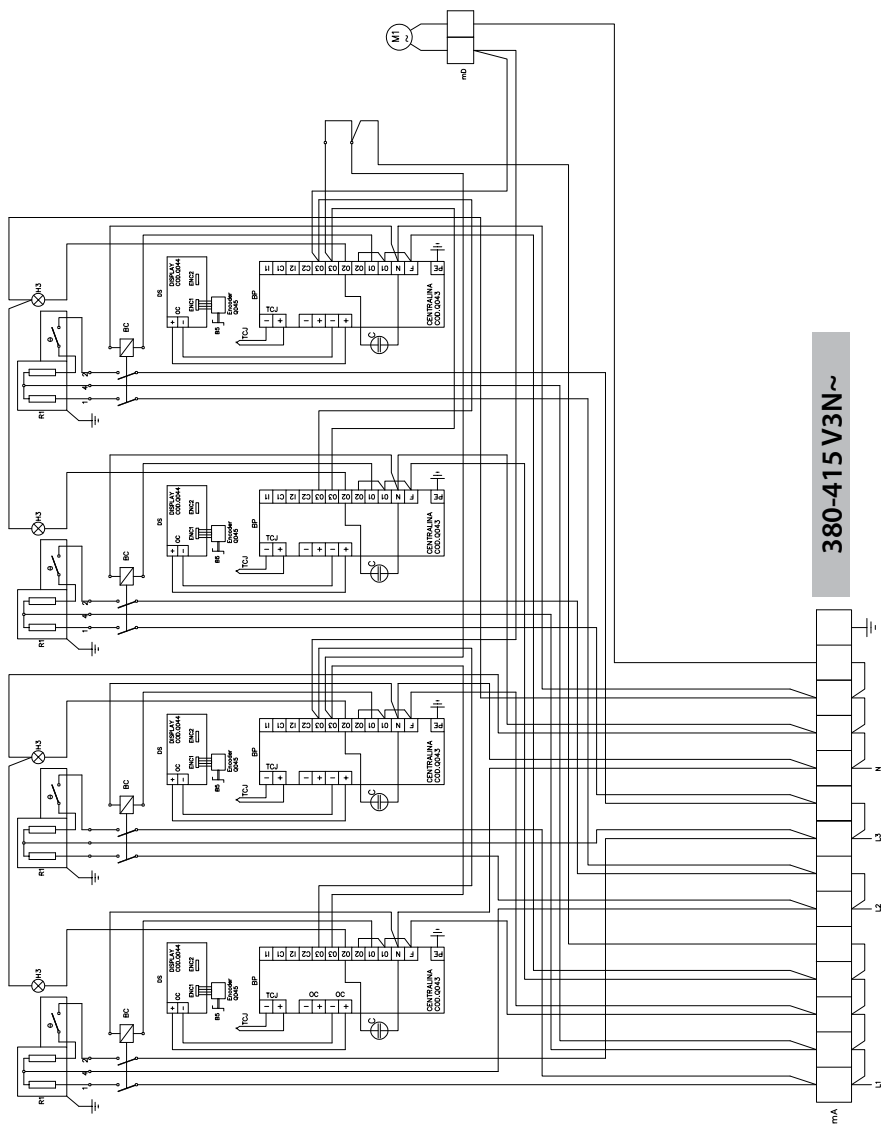
380-415 V3N~

**E9P2MP/VTR · SE9P2MP/VTR · LXE9P2P/VTR****380-415 V3N~**



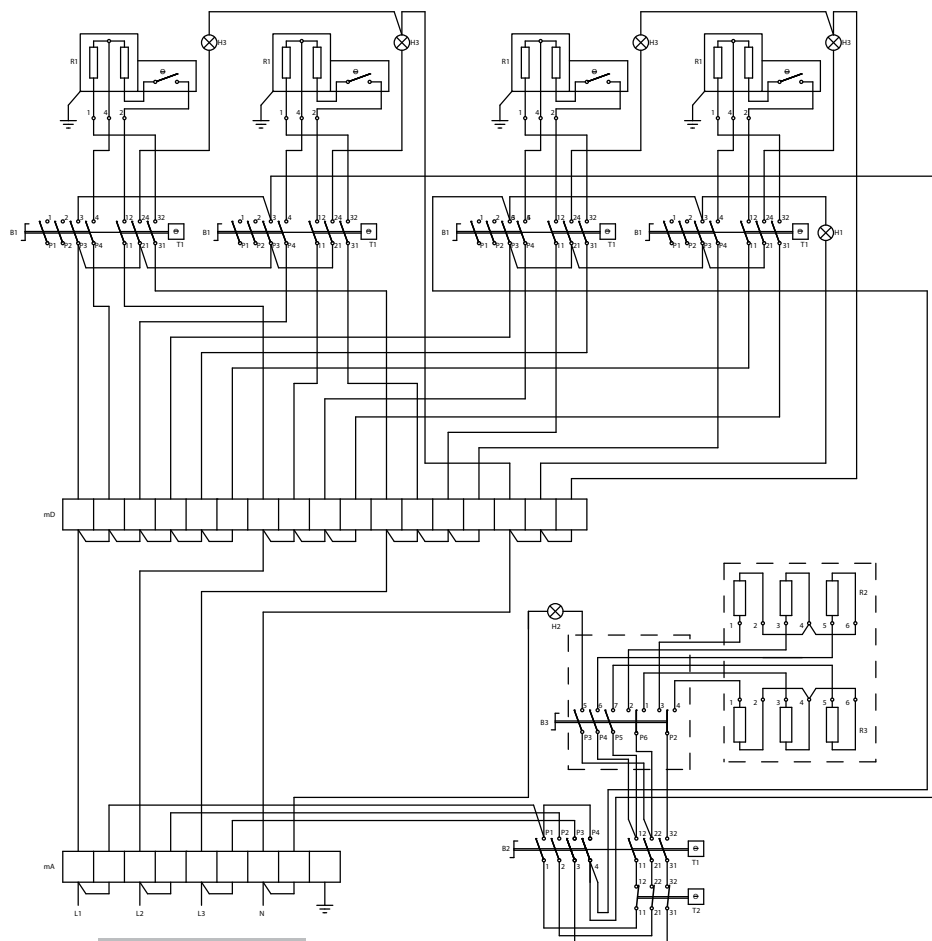
SE9P2MP/VTR-BF · LXE9P2P/VTR-BF



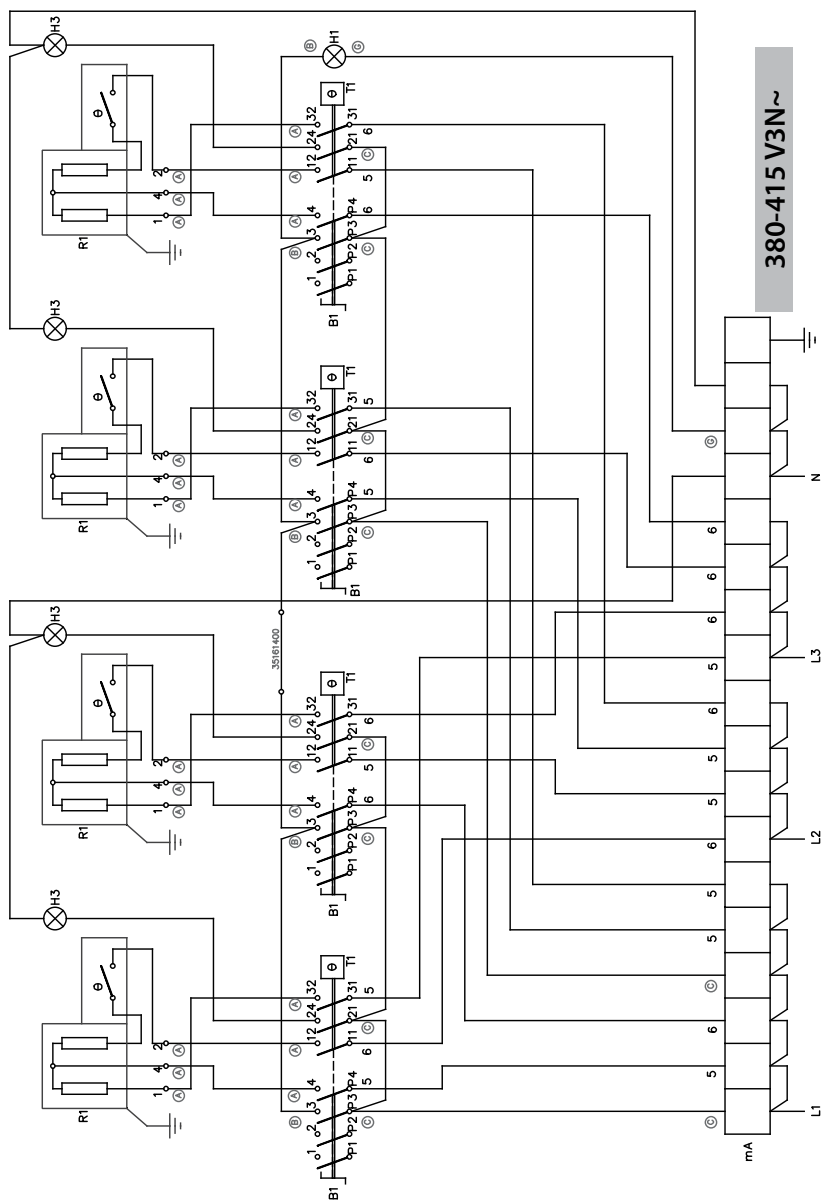




E9P4P/VTR+FE · SE9P4P/VTR+FE

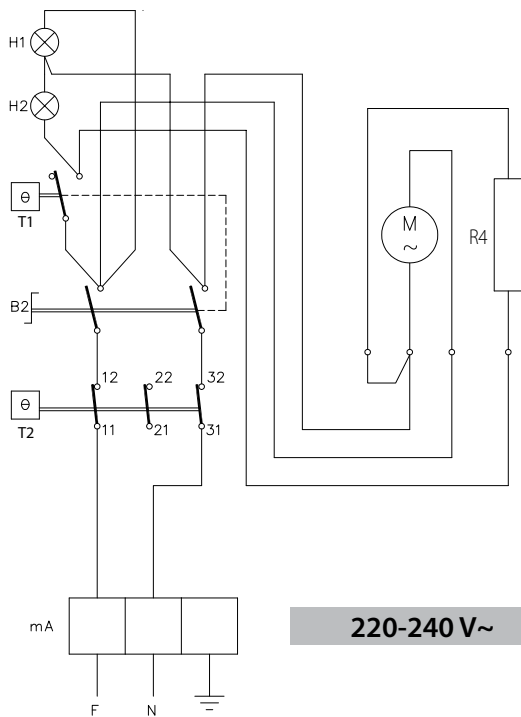


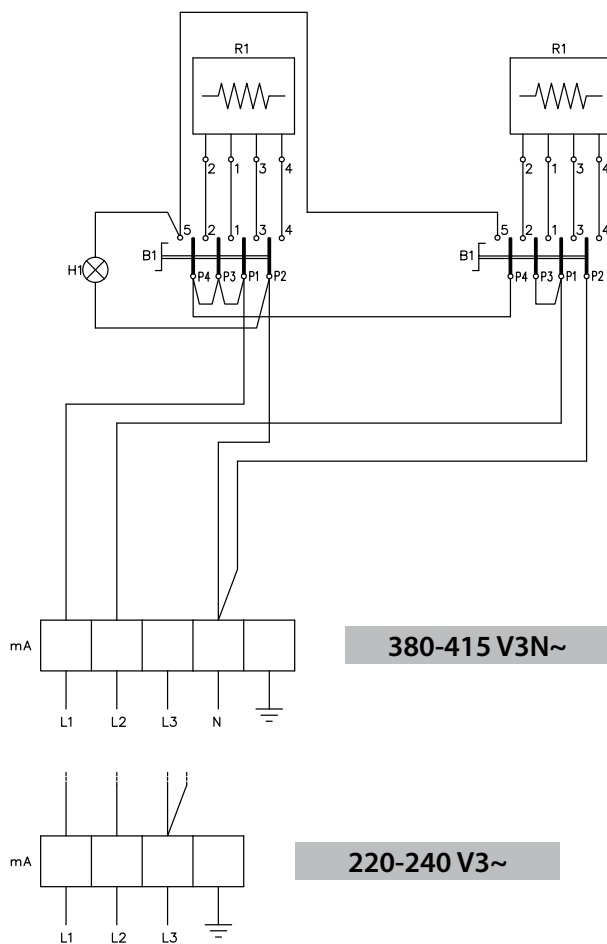
380-415 V3N~

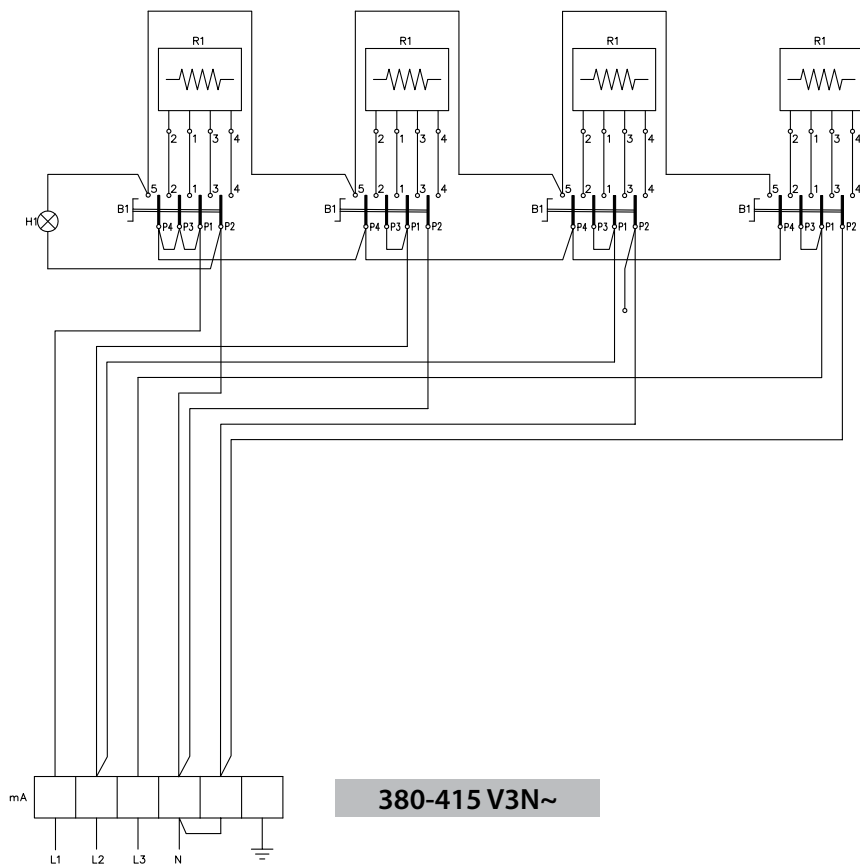


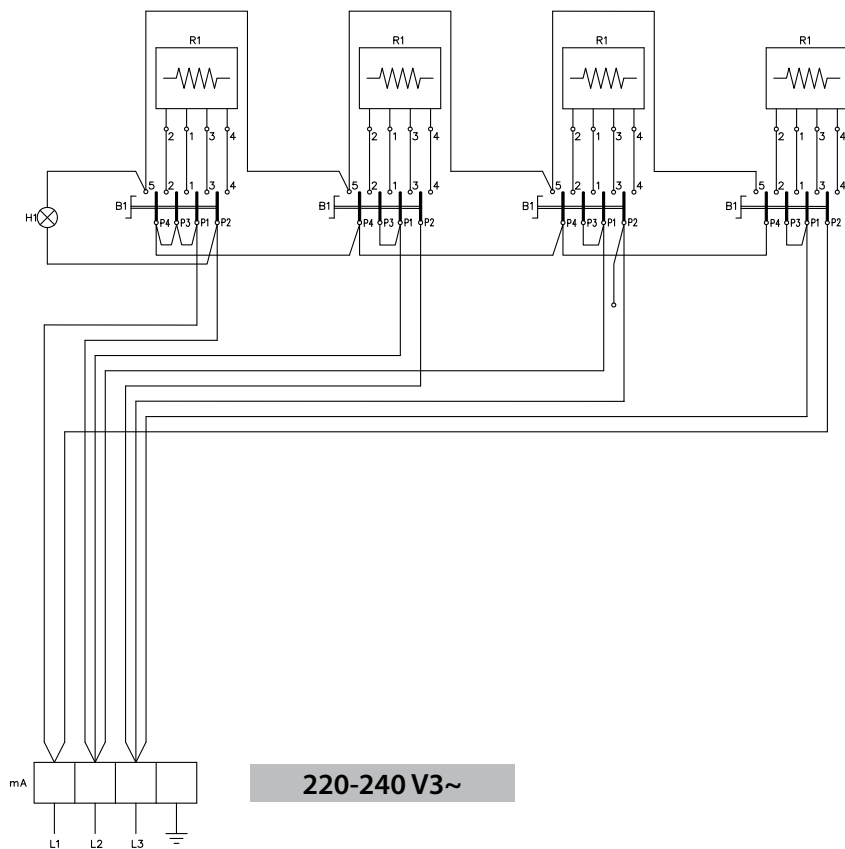


FE1



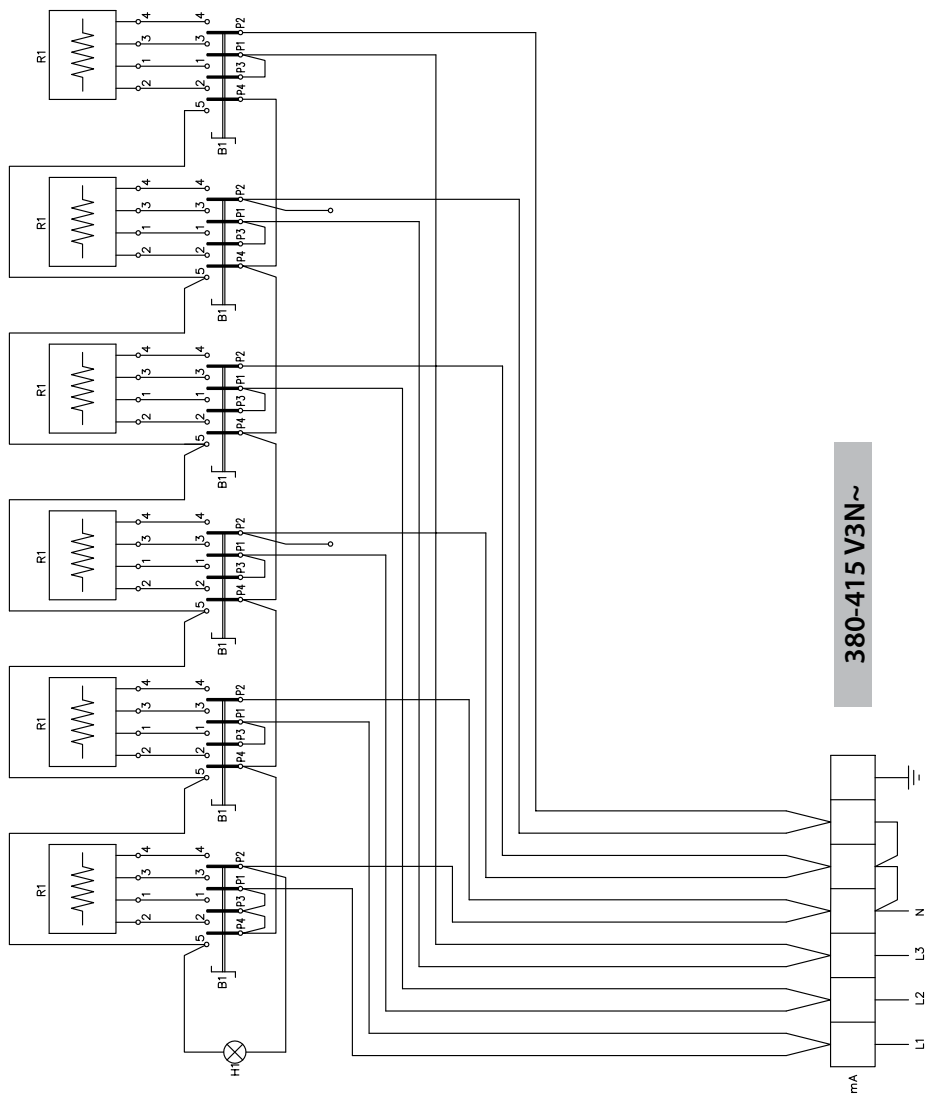
**E9PQ2M · E9PQ2M-P4/2**

**E9PQ4M · E9PQ4M-P4/4**

**E9PQ4M · E9PQ4M-P4/4**

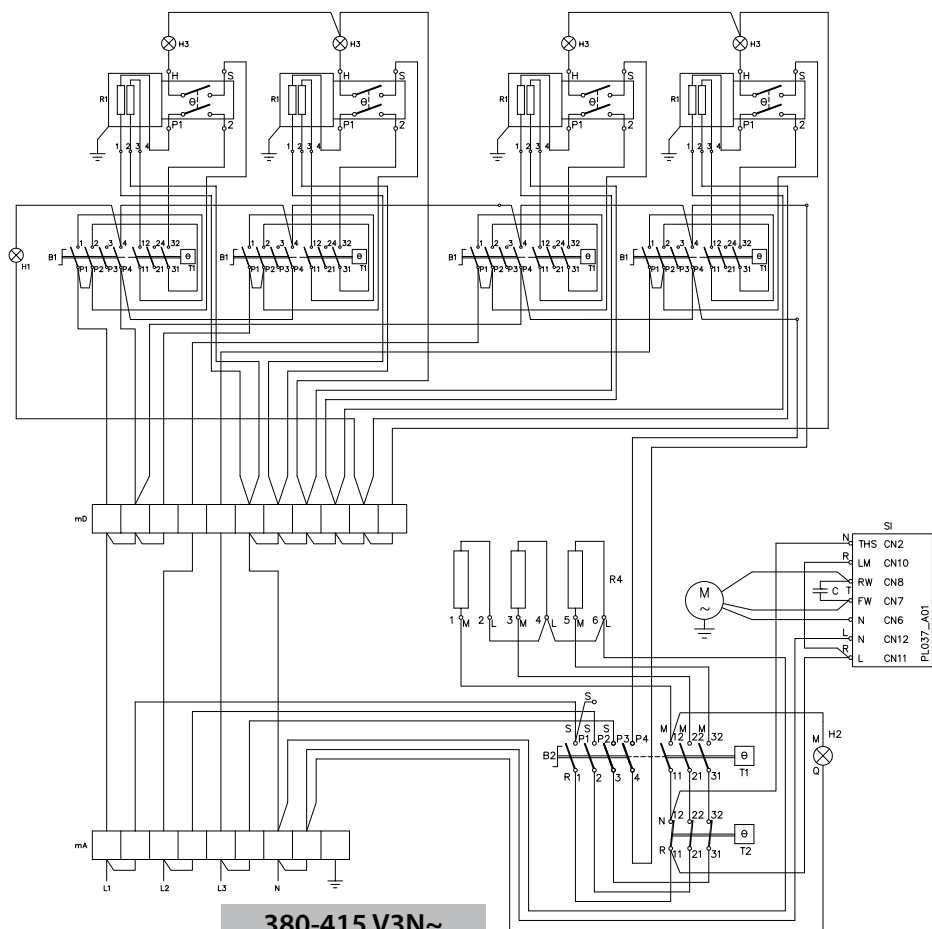


E9PQ6M-P4/6



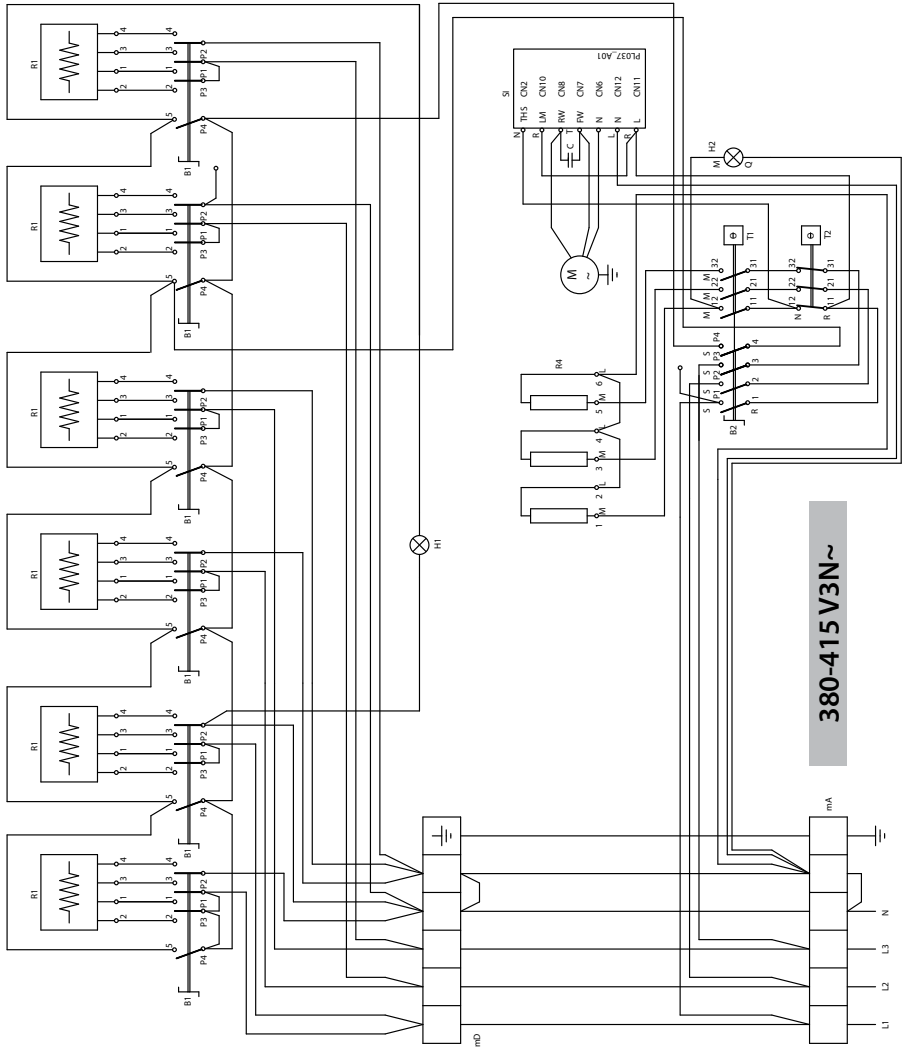


SE7P4/VTR+FE2



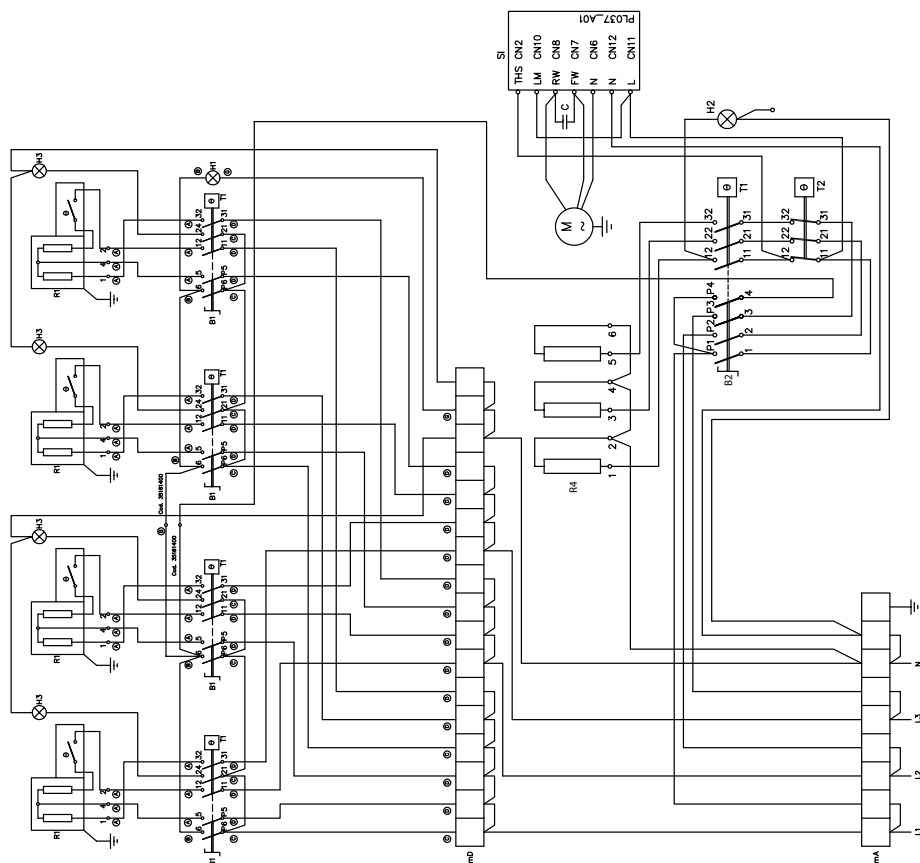


SE9PQ6+FE2





SE9P4P/VTR+FE2

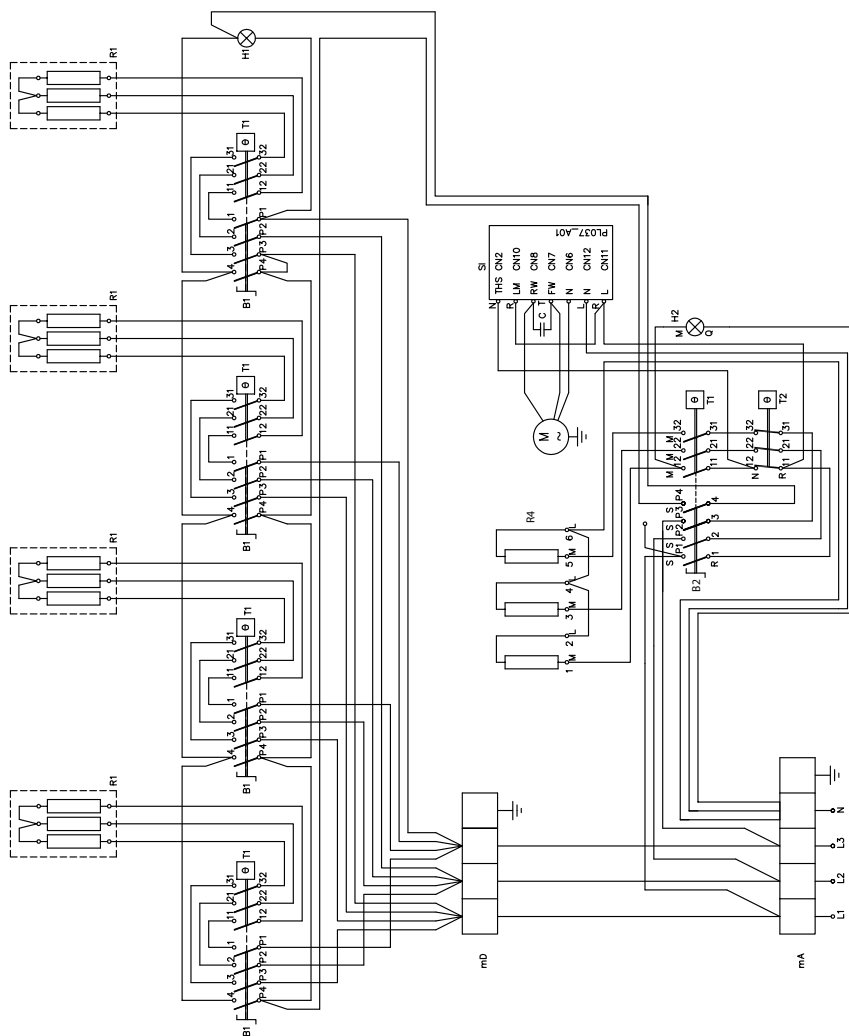


380-415 V3N~





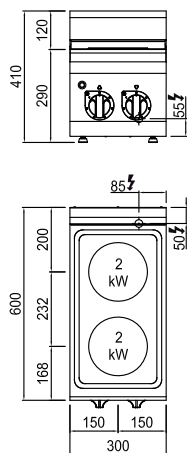
SE9TP+FE2



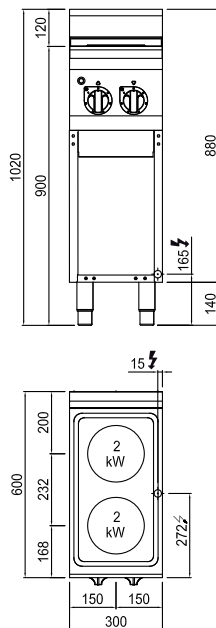
380-415 V3N~



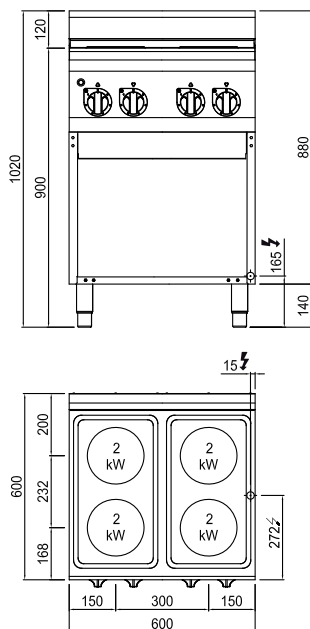
E6P2B



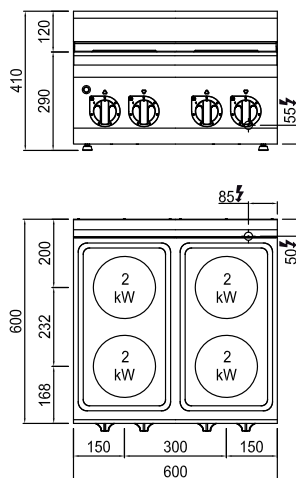
E6P2M



E6P4M

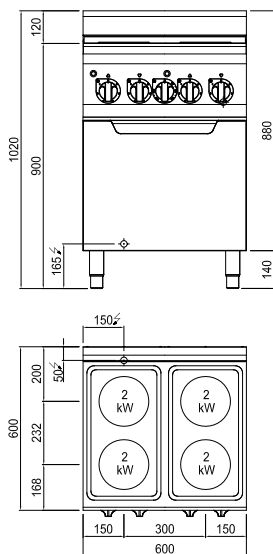


E6P4B

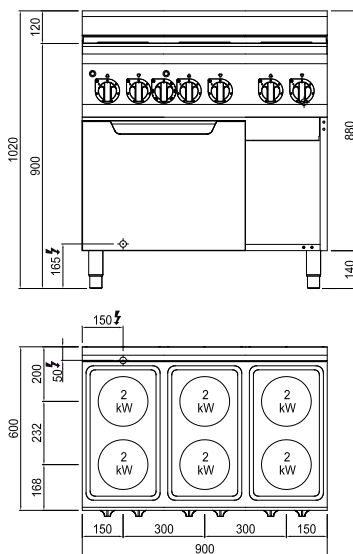




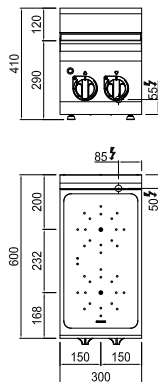
E6P4 + FE1



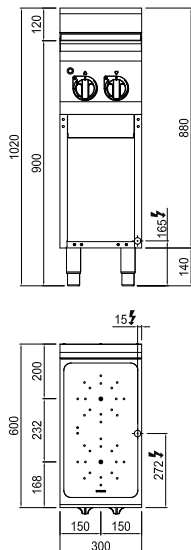
E6P6 + FE1



E6P2B/VTR

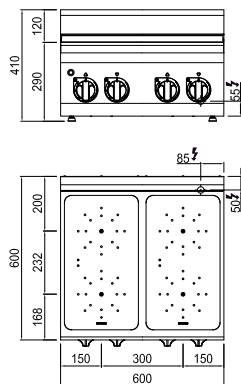


E6P2M/VTR

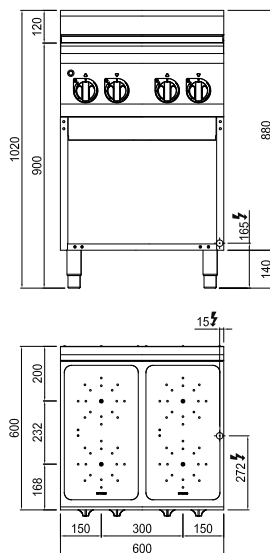




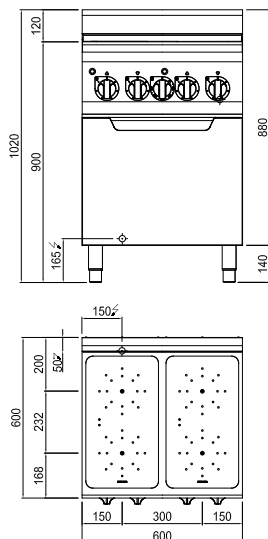
E6P4B/VTR



E6P4M/VTR

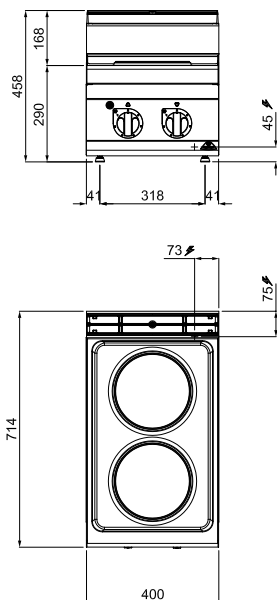


E6P4/VTR + FE1

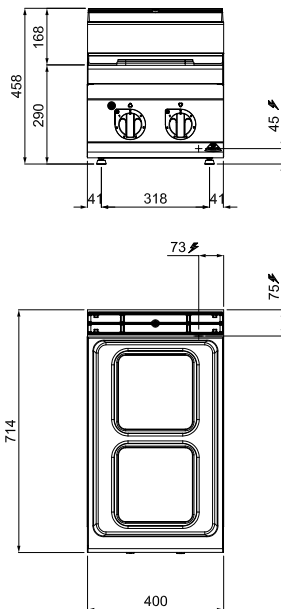




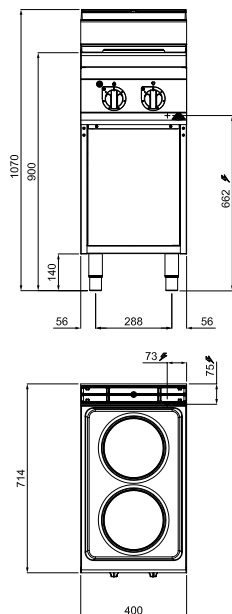
E7P2B



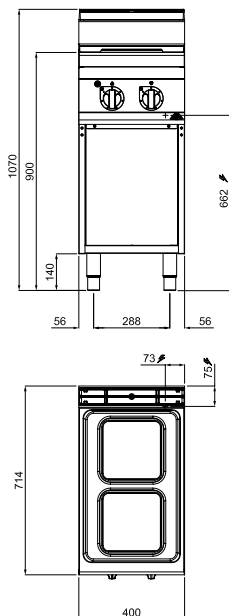
E7PQ2B



E7P2M

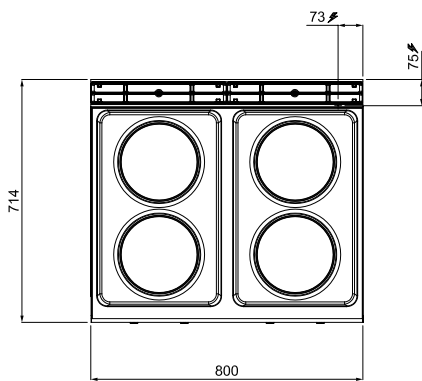
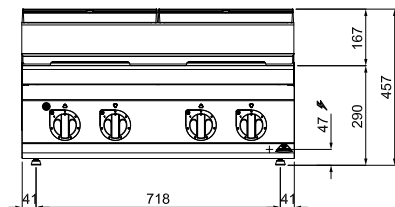


E7PQ2M

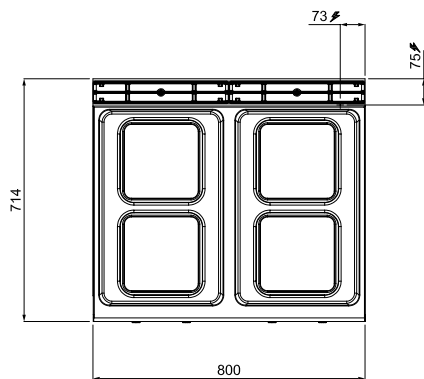
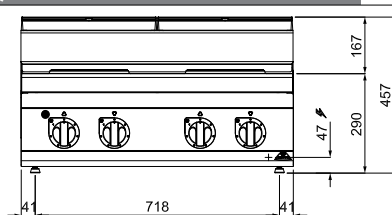




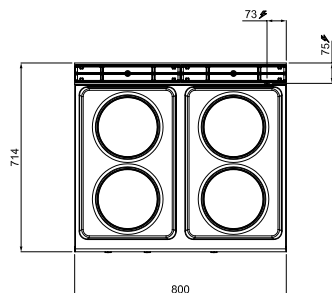
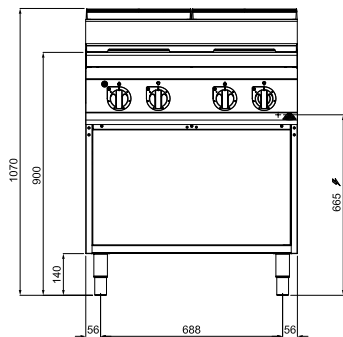
E7P4B



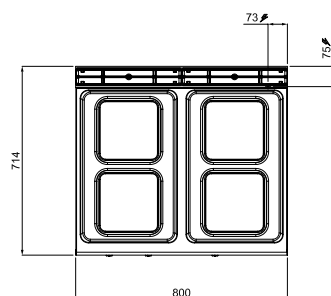
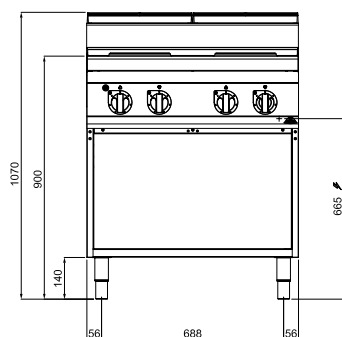
E7PQ4B



E7P4M

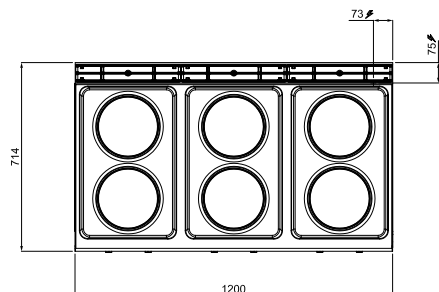
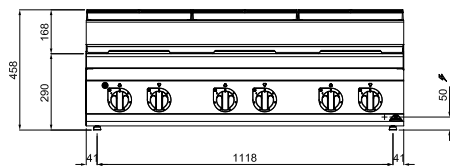


E7PQ4M

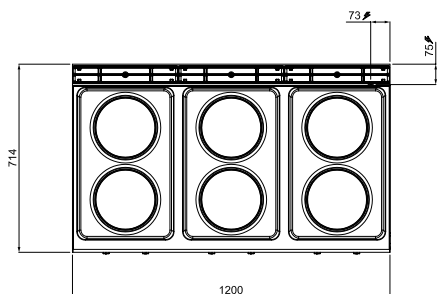
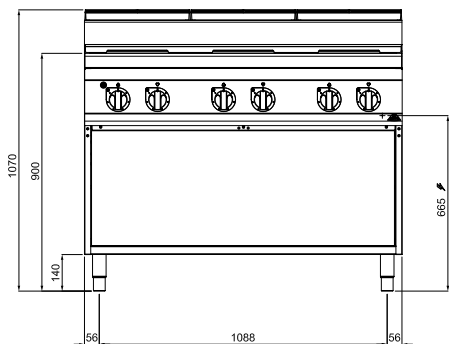




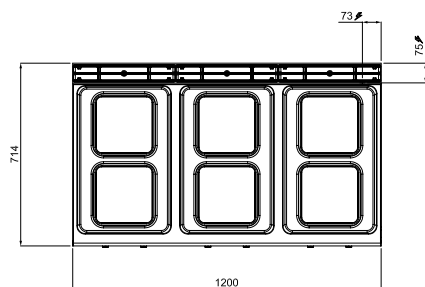
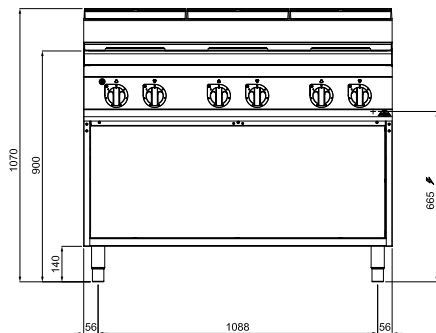
E7P6B



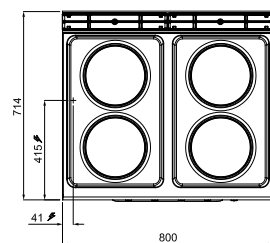
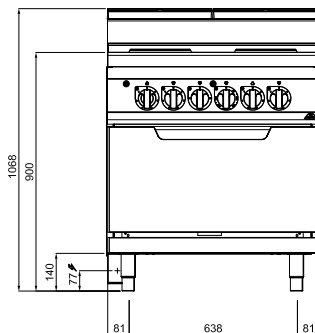
E7P6M



E7PQ6M

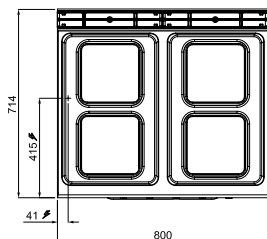
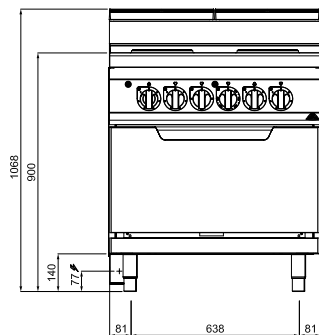


E7P4+FE

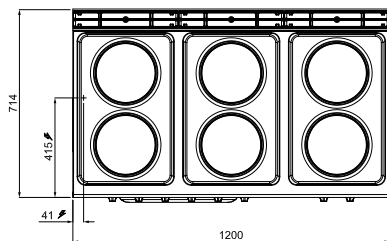
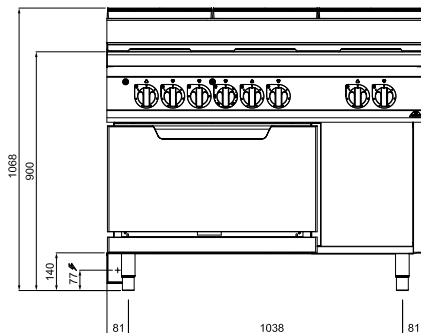




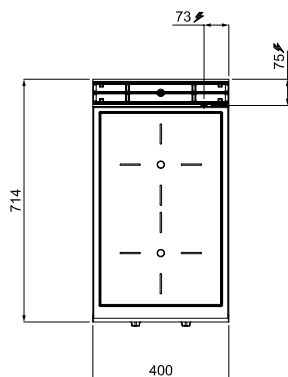
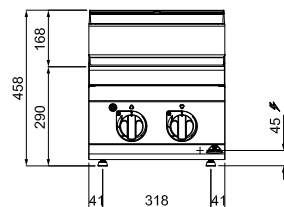
E7PQ4+FE



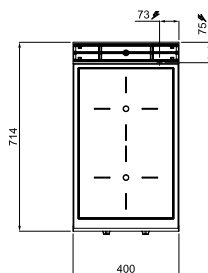
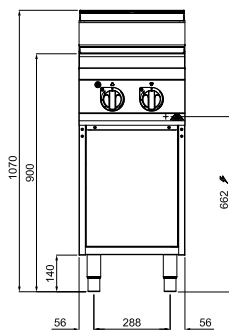
E7P6+FE



E7P2B/VTR

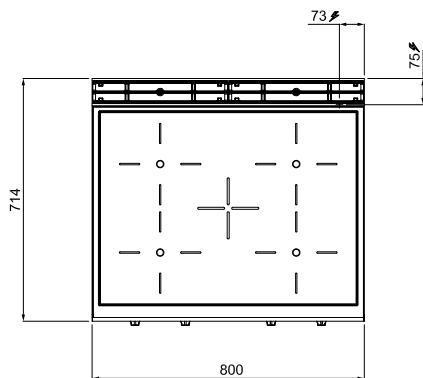
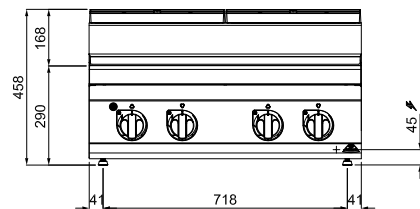


E7P2M/VTR

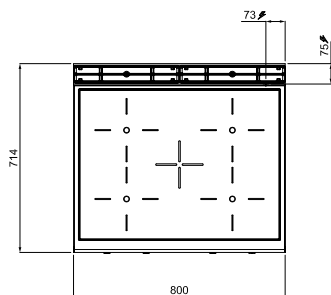
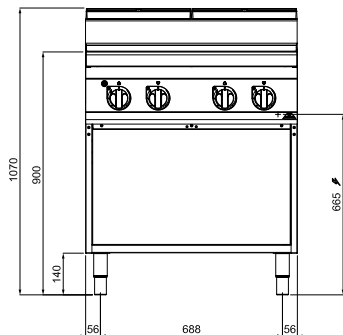




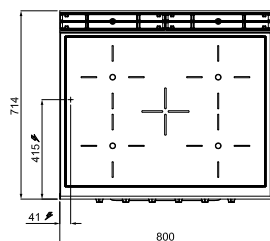
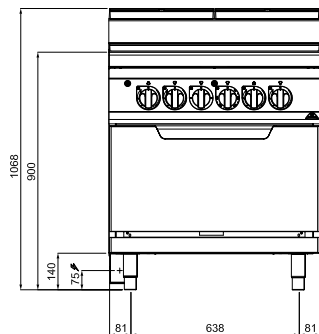
E7P4B/VTR



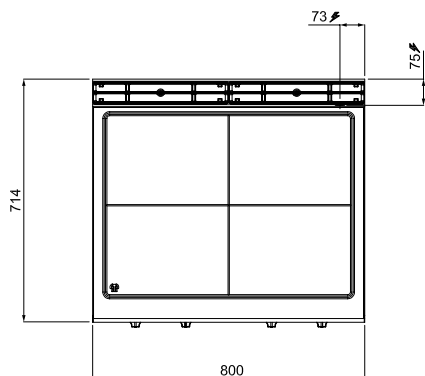
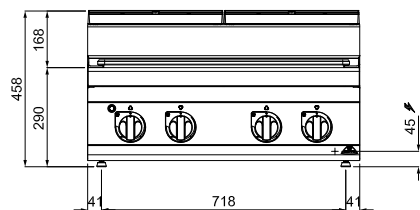
E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE

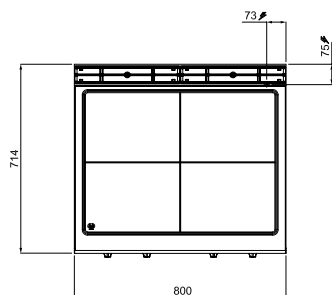
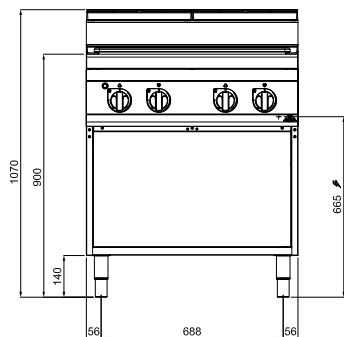


E7TPB

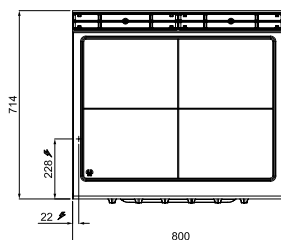
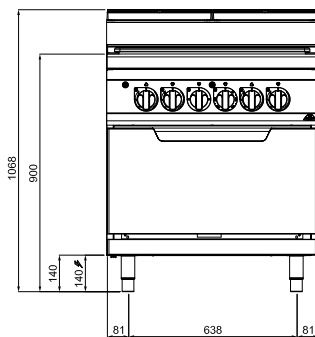




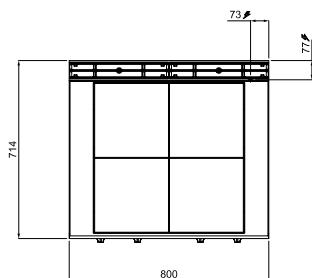
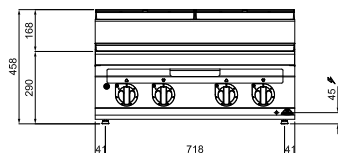
E7TPM



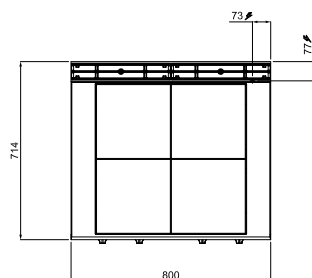
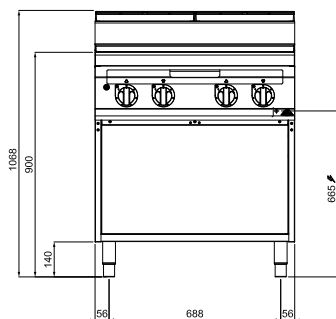
E7TP+FE



E7TPQ4B

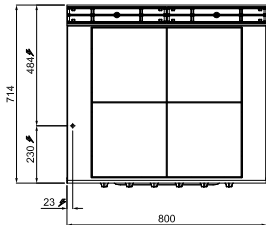
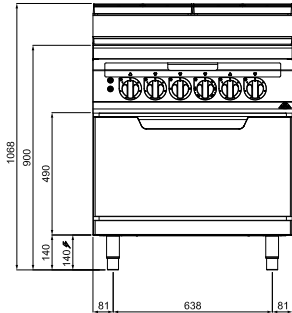


E7TPQ4M



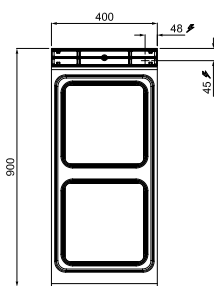
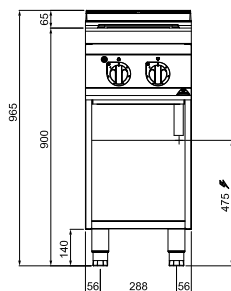


E7TPQ4+FE

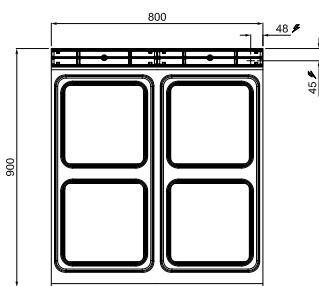
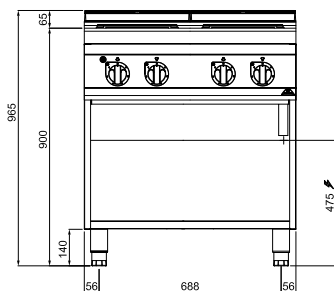




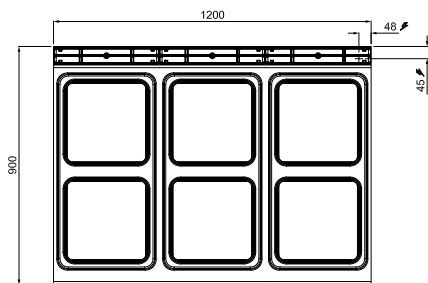
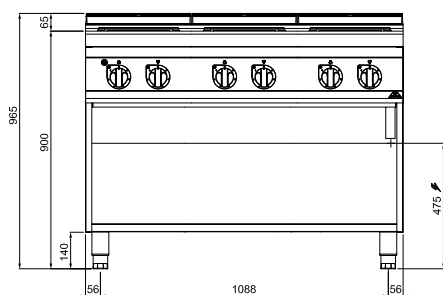
E9PQ2M



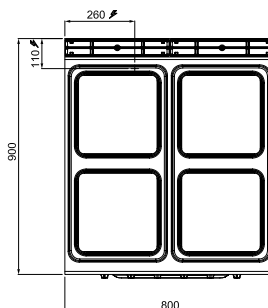
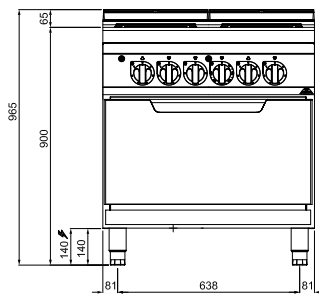
E9PQ4M



E9PQ6M

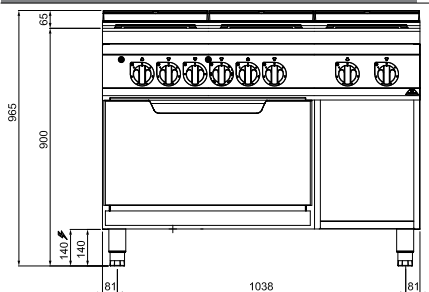


E9PQ4+FE

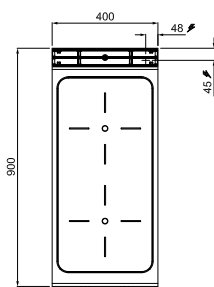
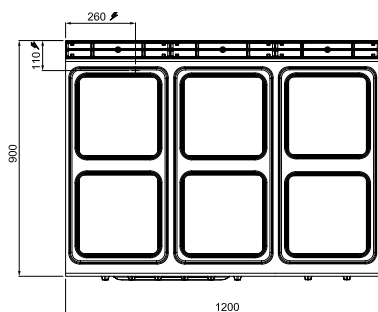
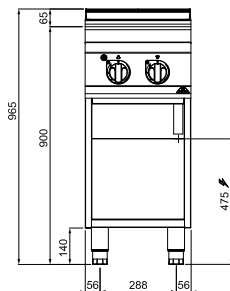




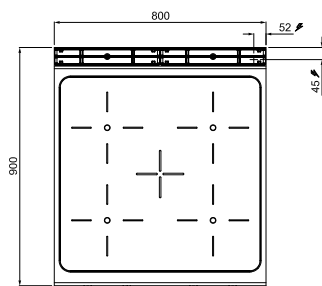
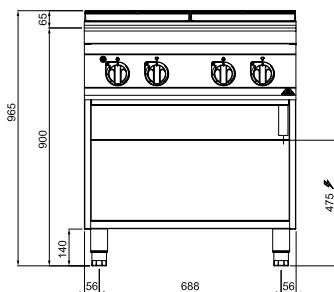
E9PQ6+FE



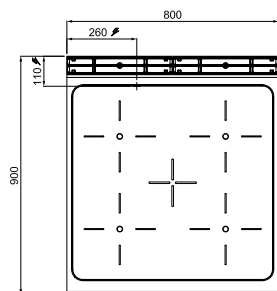
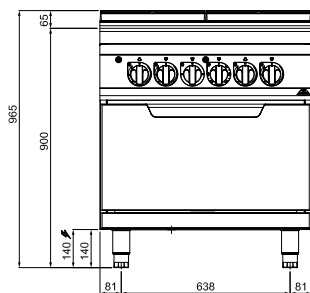
E9P2MP/VTR



E9P4MP/VTR

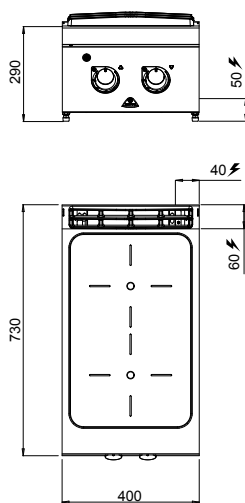


E9P4P/VTR+FE

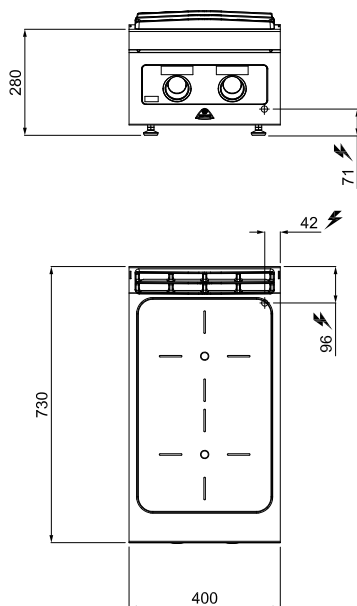




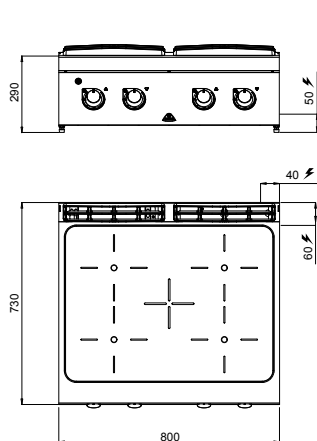
SE7P2B/VTR



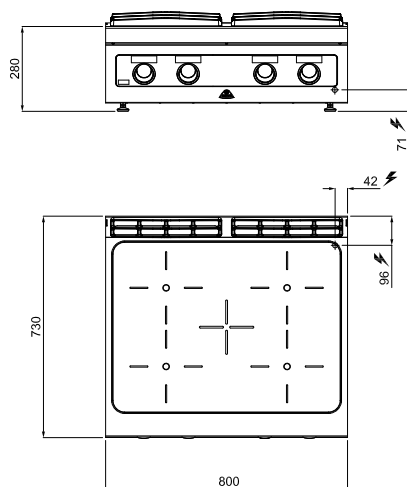
SE7P2B/VTR-BF



SE7P4B/VTR

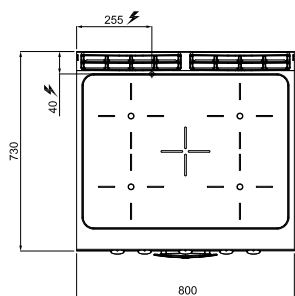
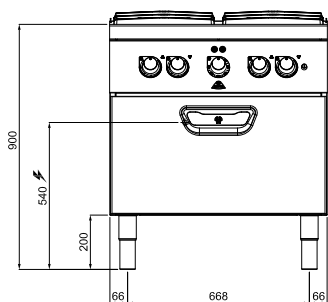


SE7P4B/VTR-BF

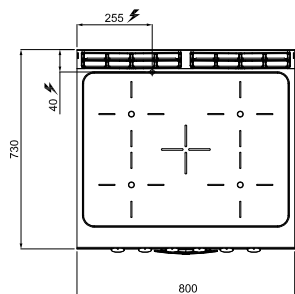
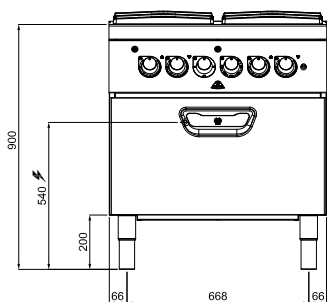




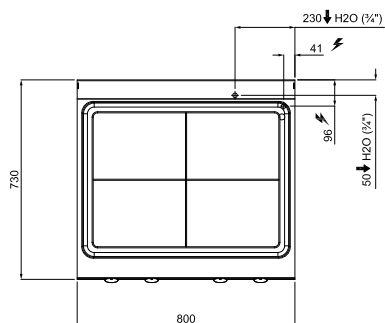
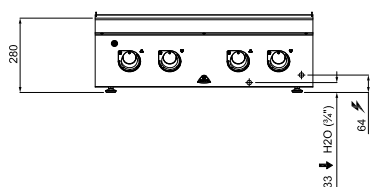
SE7P4/VTR+FE2



SE7P4/VTR+FE

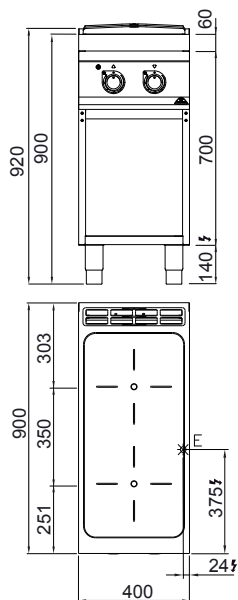


SE7TPB

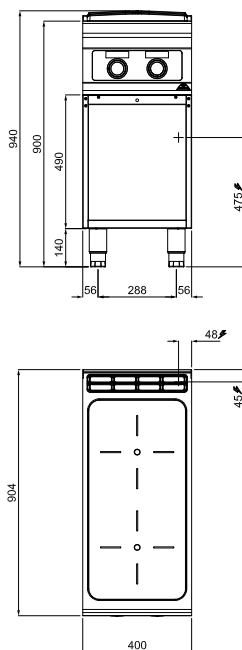




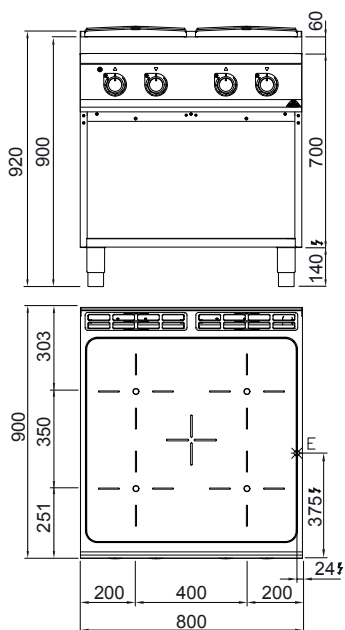
SE9P2MP/VTR



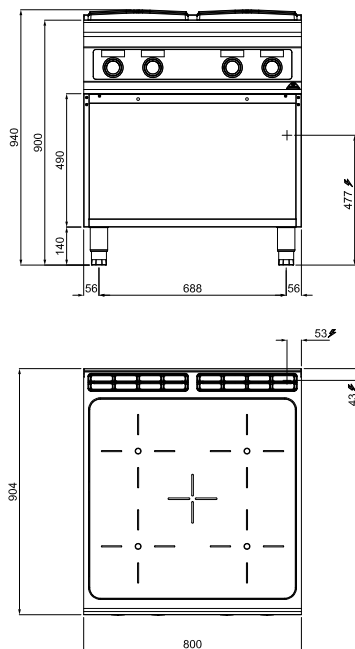
SE9P2MP/VTR-BF



SE9P4MP/VTR

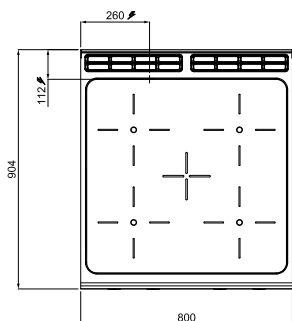
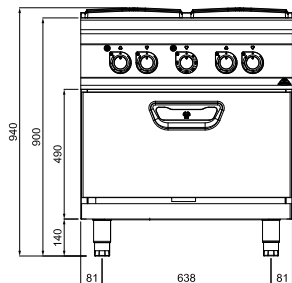


SE9P4MP/VTR-BF

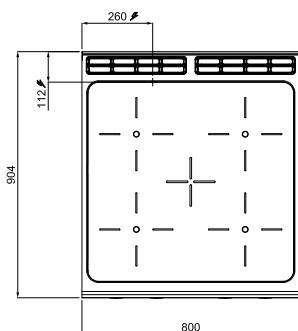
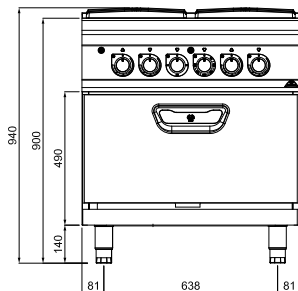




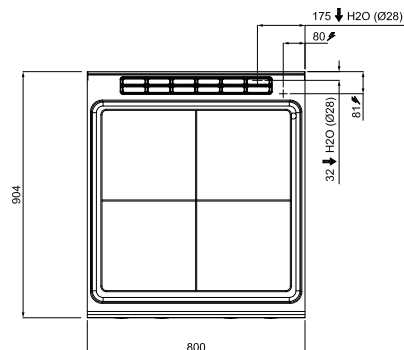
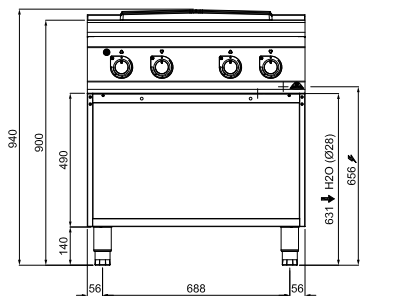
SE9P4P/VTR+FE2



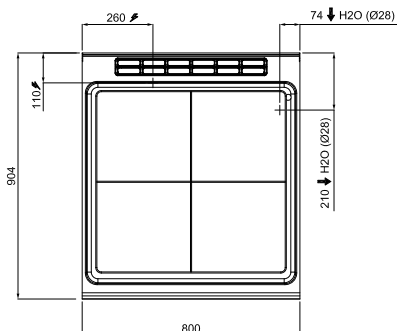
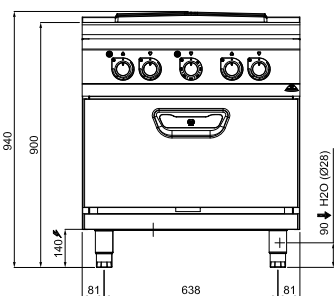
SE9P4P/VTR+FE



SE9TPM

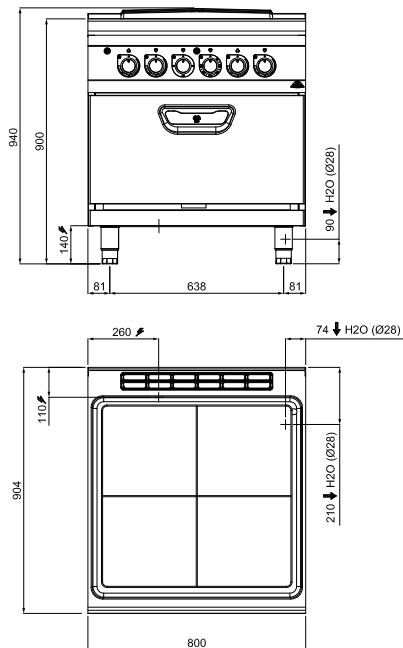


SE9TP+FE2

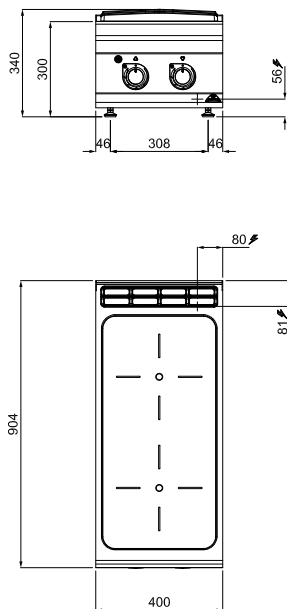




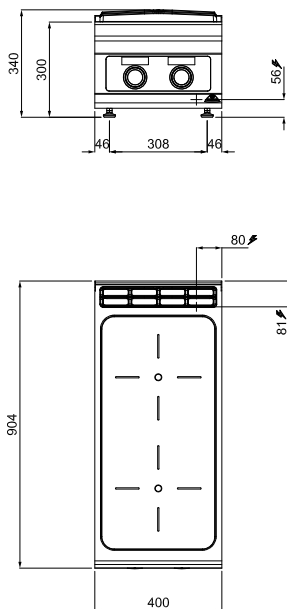
SE9TP+FE



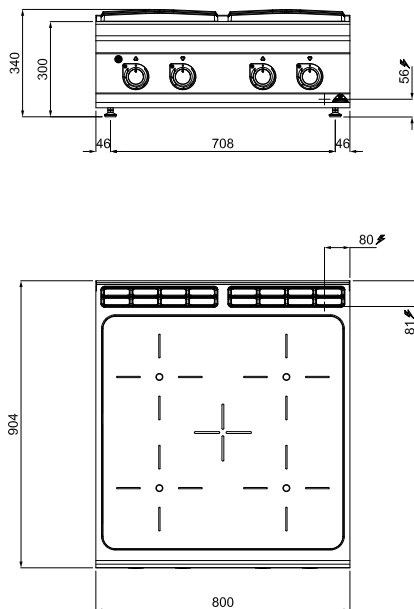
LXE9P2P/VTR



LXE9P2P/VTR-BF

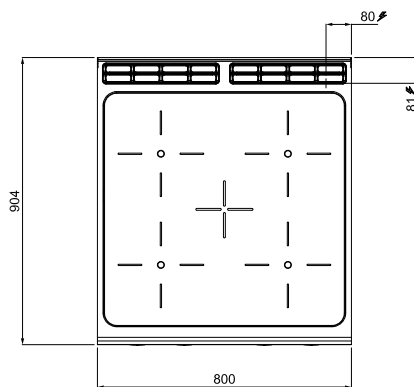
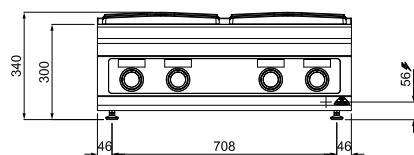


LXE9P4P/VTR

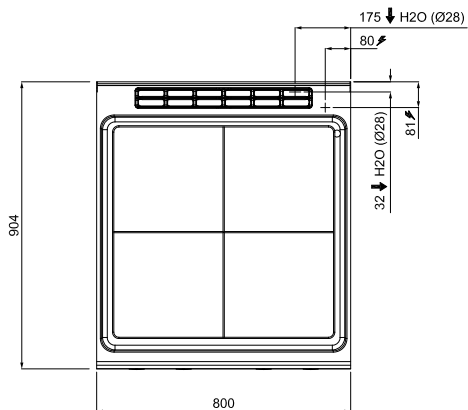
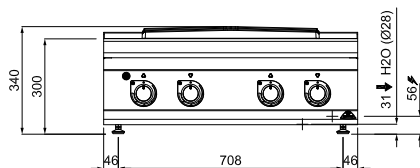




LXE9P4P/VTR-BF



LXE9TP



Használati útmutató

Méretetek	73
Műszaki adatok	75
Útmutató a beszereléshez	80

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - PLUS 600-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
E6P2B	2 kerek főzőlap	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4B	4 kerek főzőlap	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4+FE1	4 kerek főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P6+FE1	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1040)h
E6P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 300 x 600 x 290 (430)h
E6P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 600 x 600 x 290 (430)h
E6P2M/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1040)h
E6P4M/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1040)h
E6P4/VTR+FE1	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1040)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MACROS 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
E7P2B	2 kerek főzőlap	mm 400 x 714 x 290 (430)h
E7PQ2B	2 négyzet alakú főzőlap	mm 400 x 714 x 290 (430)h
E7P2M	2 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7P4B	4 kerek főzőlap	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7PQ4B	4 négyzet alakú főzőlap	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7P4M	4 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P6B	6 kerek főzőlap	mm 1200 x 714 x 290 (430)h
E7P6M	6 kerek főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7P4+FE	4 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7PQ4+FE	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P6+FE	6 kerek főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 714 x 900 (1040)h
E7P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 714 x 290 (430)h
E7P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7P2M/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 714 x 900 (1040)h
E7P4M/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TPB	4 főzőzónás szeletsütő	mm 800 x 714 x 290 (430)h
E7TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TP+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1040)h
E7TPQ4B	4 főzőzónás szeletsütő	mm 800 x 714 x 290 (460)
E7TPQ4M	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 714 x 900 (1070)
E7TPQ4+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 714 x 900 (1070)

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – MAXIMA 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
E9PQ2M	2 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ2M (4 kW-os főzőlapok)	2 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M	4 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4M (4 kW-os főzőlapok)	4 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M	6 négyzet alakú főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6M (4 kW-os főzőlapok)	6 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE	4 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ4+FE (4 kW-os főzőlapok)	4 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE	6 négyzet alakú főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9PQ6+FE (4 kW-os főzőlapok)	6 négyzet alakú nagyteljesítményű főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (960)h
E9P2MP/VTR	2 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
E9P4MP/VTR+FE	4 főzőzónás nagyteljesítményű infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
SE7P2B/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 730 x 290 (330)
SE7P4B/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 730 x 290 (330)
SE7P2B/VTR-BF	2 főzőzónás infravörös főzőlap – Bflex vezérlés	mm 400 x 730 x 290 (330)
SE7P4B/VTR-BF	4 főzőzónás infravörös főzőlap – Bflex vezérlés	mm 800 x 730 x 290 (330)
SE7P4/VTR+FE2	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 1/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)
SE7P4/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)
SE7TPB	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 730 x 290 (295)

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
SE9P2MP/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P2MP/VTR-BF	2 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel – Bflex vezérlés	mm 400 x 900 x 900 (960)h
SE9P4MP/VTR-BF	4 főzőzónás infravörös főzőlap nyitott rekeszsel – Bflex vezérlés	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9P4P/VTR+FE2	4 főzőzónás infravörös főzőlap + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TPM	4 főzőzónás szeletsütő nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TP+FE	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő GN 2/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h
SE9TP+FE2	4 főzőzónás szeletsütő + elektromos sütő GN 1/1	mm 800 x 900 x 900 (960)h

HU

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

Készülék típusa	Leírás	Méret: (HxSxM) Munkafelület (teljes M)
LXE9P2P/VTR	2 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 400 x 900 x 300 (340)h
LXE9P4P/VTR	4 főzőzónás infravörös főzőlap	mm 800 x 900 x 300 (340)h
LXE9P2P/VTR-BF	2 főzőzónás infravörös főzőlap – Bflex vezérlés	mm 400 x 900 x 300 (340)h
LXE9P4P/VTR-BF	4 főzőzónás infravörös főzőlap – Bflex vezérlés	mm 800 x 900 x 300 (340)h
LXE9TP	4 főzőzónás szeletsütő	mm 800 x 900 x 300 (340)h

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - PLUS 600-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Lápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték legnagyobb ön súlya	A készülék legnagyobb ön súlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW			
EGP2B	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	21
EGP2M	4	2	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	29
EGP4B	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	29
EGP4M	8	4	2									220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x2.5 - 5x2.5	47
EGP4+FE1	11	4	2						3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	68
EGP6+FE1	15	6	2						3			220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x4	87
EGP2B/VTR	3,6						2	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	19
EGP4B/VTR	7,2						4	1,8				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	36
EGP2M/VTR	3,6											220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x2.5 - 4x1.5 - 5x1	27
EGP4M/VTR	7,2											220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x6 - 4x2.5 - 5x2.5	52
EGP4/VTR+FE1	10,2						4	1,8	3			220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x6 - 5x2.5	70

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - MACROS 700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Néleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák	FEI Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RN/F típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok								
		kW	n.	kW	n.							
EP2B	5,2	2	2,6							220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	24
EP2B	5,2				2	2,6				220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	28
EP2M	5,2	2	2,6							220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	37
EP2M	5,2				2	2,6				220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x2,5 - 4x2,5 - 5x1,5	41
EP4B	10,4	4	2,6							220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	41
EP4B	10,4				4	2,6				220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	49
EP4M	10,4	4	2,6							220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	59
EP4M	10,4				4	2,6				220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x4 - 5x2,5	67
EP6B	15,6	6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	58
EP6M	15,6	6	2,6							220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	83
EP6M	15,6				6	2,6				220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x2,5	95
EP4+FE	17,9	4	2,6					7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	100
EP4+FE	17,9				4	2,6		7,5		220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	106
EP6+FE	23,1	6	2,6					7,5		380-415 V3N~	5x6	129
EP2B/VTR	6,4					2	3,2			220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x4 - 5x1,5	22
EP4B/VTR	12,8				4	3,2				220-240V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x10 - 5x4	42
EP2M/VTR	6,4				2	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x4 - 5x1,5	42
EP4M/VTR	12,8				4	3,2				220-240 V ~ / 220-240 V3 ~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x10 - 5x4	65
EP4/VTR+FE	20,3				4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5X10	100
EP7PB	9				4	2,25				380-415 V3N~	5X1,5	80
EP7PM	9				4	2,25				380-415 V3N~	5X1,5	100
EP7P+FE	16,5				4	2,25		7,5		380-415 V3N~	5x4	140
EP7PQ4B	12				4	3				380-415 V3~	4x2,5	60
EP7PQ4M	12				4	3				380-415 V3~	4x2,5	80
EP7PQ4+FE	19,5				4	3		7,5		380-415 V3~	4x6	120

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – MAXIMA 900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
EP02M	7				2	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x4 - 5x1,5	56
EP02M (P4/2)	8				2	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	5x4 - 5x2,5	56
EP04M	14				4	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	87
EP04M (P4/4)	16				4	4						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	87
EP06M	21				6	3,5						220-240 V3~ / 380-415 V3N~	4x10 - 5x6	136
EP06M (P4/6)	24				6	4						380-415 V3N~	5x6	136
EP04+FE	21,5				4	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x10	138
EP04+FE (P4/4)	23,5				4	4			7,5			380-415 V3N~	5x6	113
EP06+FE	28,5				6	3,5			7,5			380-415 V3N~	5x10	189
EP06+FE (P4/6)	31,5				6	4			7,5			380-415 V3N~	5x10	179
EP2MP/VTR	8						2	4				380-415 V3N~	5x2,5	40
EP4MP/VTR	16						4	4				380-415 V3N~	5x4	68
EP4P/VTR+FE	23,5						4	4	7,5			380-415 V3N~	5x6	118

ELEKTROMOS TŰZHELYEK – S700-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény		Kerek főzőlapok		Négyzetletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tápfeszültség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE7P2B/VTR - SE7P2B/VTR-BF	6,4						2	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x4 - 4x4 - 5x1,5	20
SE7P4B/VTR - SE7P4B/VTR-BF	12,8						4	3,2				220-240 V~ / 220-240 V3~ / 380-415 V3N~	3x10 - 4x10 - 5x4	40
SE7P4/VTR+FE2	17,48						4	3,2	4,68			380-415 V3N~	5x6	90
SE7P4/VTR+FE	20,3						4	3,2		7,5		380-415 V3N~	5x10	90
SE7PB	10						4	2,5				380-415 V3~	5x1,5	70

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - S900-AS SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főző- zónák		FE2 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tapérszűlttség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
SE9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR-BF	8					4	2				380-415 V3N~	5x2,5	40
SE9P4MP/VTR - SE9P4MP/VTR-BF	16					4	4				380-415 V3N~	5x4	87
SE9P4P/VTR+FE	23,5					4	4		7,5		380-415 V3N~	5x6	113
SE9P4P/VTR+FE2	20,68					4	4	4,68			380-415 V3N~	5x6	133
SE9TPM	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	110
SE9TP+FE	21,5					4	3,5		7,5		380-415 V3N~	5x6	150
SE9TP+FE2	18,68					4	3,5	4,68			380-415 V3N~	5x6	150

ELEKTROMOS TŰZHELYEK - LX900 TOP SOROZAT

MŰSZAKI ADATOK

KÉSZÜLÉK TÍPUSA	Névleges teljesítmény	Kerek főzőlapok		Négyszögletes főzőlapok		Főző- zónák		FE1 Sütő	FE Sütő	TE Sütő	Tapérszűlttség	H07RNF típusú csatlakozó-vezeték	A készülék legnagyobb önsúlya
	kW	n.	kW	n.	kW	n.	kW	kW	kW	kW	mm ²	mm ²	kg
LXE9P2P/VTR - LXE9P2P/VTR-BF	8					2	4				380-415 V3N~	5x2,5	30
LXE9P4P/VTR - LXE9P4P/VTR-BF	16					4	4				380-415 V3N~	5x4	83
LXE9TP	14					4	3,5				380-415 V3N~	5x2,5	90

A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-36	Biztonsága elektromos készülékek használata a kollektív konyha, sütők, tűzhelyek és főzőlapok

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD:	N°:		
ΣQ_n			
V	kW:	Hz: 50/60	IP
			

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kislejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén lesejlejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kislejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahaznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

Figyelem!

Az ebben a fejezetben előforduló ábrák a jelen kézikönyv első oldalain találhatók.

A BERENDEZÉSEK LEÍRÁSA

Erős rozsdamentes acél szerkezet, 4 állítható magasságú tartólábbal.

A sütőtér üveggyapot szigeteléssel ellátott rozsdamentes acélból készült.

A dupla falú hőszigeteléssel ellátott ajtó fogantyúval és csillapított rugójú kivetőpánttal rendelkezik.

A főzőfelületek: elektromos öntöttvas főzőlapok, acél szeletsütő, infravörös főzőlapok üvegkerámiából.

Szintetikus vezérlőtárcsák, manuálisan helyreállítható biztonsági készülékek, 7 pozíciós választókapcsolók, termosztátok.

A törvény rendelkezései, műszaki szabályozások és irányelvek.

A gyártó kijelenti, hogy a berendezések megfelelnek az EKG irányelveknek és megköveteli, hogy a beüzemelés a hatályos előírásoknak megfelelően történjen meg.

A beszerelést megelőzően, vegye figyelembe a következő rendelkezéseket:

- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket
- a hatályban lévő balesetvédelmi előírásokat
- a CEI hatályos rendelkezések
- a tűzoltóság hatályos rendelkezései

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra vannak helyezve az üzemben belüli, illetve a fel- és lerakásnál targoncával vagy kocsival történő szállítás és mozgatás megkönnyítése érdekében. Háromhullámos, öntapadós és rányomtatott jelzőcímkékkel ellátott, erős kartonnal vannak befedve. Ezek a jelek útmutatást nyújtanak a mozgathoz, megtiltják a kampókkal történő emelést, valamint, hogy a csomagot kitegyük az időjárás viszontagságainak. Tájékoztatnak a belsejében található törekeny tárgyakról és a függőleges helyzetről, amelyben a csomagot tartani kell. Ezen felül tájékoztatnak a csomag szabályos kinyitásának menetéről. Lentről felfelé.

A beüzemelést megelőzően vegye ki a berendezést a csomagolásából. Óvatosan szedje le róla az öntapadós védő filmréteget. Megfelelő tisztítószer segítségével, távolítsa el az esetlegesen rajta maradt ragasztó-maradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzon dörzshatású

anyagokat.

A finom érzékenységű szabályzótalpak segítségével tökéletesen vízszintbe állíthatja a berendezést. Ügyeljen arra is, hogy a főkapcsoló és a csatlakozó foglalat a berendezés közelében, hozzáférhető helyen legyen.

Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni.

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget ahová elhelyezte a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni. A berendezés megfelelő működésének érdekében, a levegőbeáramló nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozicionálva, hogy azok el ne tömíthessenek (lásd a 2 -es és 3 -as ábrákat).

Figyelmeztetés

Soha ne telepítse a berendezést egy másik, üzemelés közben lévő magas hőmérsékletet kibocsátó berendezés közelébe, mert az az elektromos alkatrészek megromlásához vezethet. A telepítés során győződjön meg róla, hogy a helyiségben a levegő ki- és beáramlása zavartalanul folyik-e.

TELEPÍTÉS

A készülék telepítését, beüzemelését és karbantartását csak az erre megfelelő képesítéssel rendelkező személyzet végezheti.

A telepítéshez szükséges összes műveletet a hatályban levő szabályzatok szerint kell elvégezni. A gyártó nem vállal felelősséget az anyagi károkért, melyek a helytelen vagy nem a szabályoknak megfelelő telepítésből származnak.

Az oldalsó kapcsolécses modelleket a hátsó faltól 5 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni. A hátsó kapcsolécses és a hátsó zónából bejövő kábeles modelleket a hátsó faltól 50 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni.

A készüléket minden esetben úgy kell beszerezni/ rögzíteni, hogy a csatlakozókábelt ki lehessen cserélni a készülék beszerelését követően.

A berendezés közelében lévő falak (falak, díszek, konyhabútorok, díszítő felületek stb.) nem éghető

anyagokból készülhetnek.

Vízleeresztés

Az SE9TPM és LX9TPP felszereléseknél csatlakoztassa a tűzhely hátulján található csövet a lefolyóba.

FIGYELMEZTETÉS:

A következő modellek telepítése esetén:

E6P2M - E7P2M - E7PQ2M - E7P2M/VTR - E9PQ2M - E9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR - SE9P2MP/VTR-BF egyenként (nem készletenként), a megfelelő csavarokkal rögzítse a földhöz a borulást gátló talpat, (lásd. 1/ a ábra) tiszteltben tartva a fent leírtak szerinti minimum távolságokat.

A 40 kg-nál kisebb tömegű munkapadokat a rögzítő szett segítségével a támfelülethez kell rögzíteni (lásd. 1/b ábra), tiszteltben tartva a fent leírtak szerinti minimum távolságokat.

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáférne, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválasztást.

Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Az LX modellek esetében a hálózati vezeték bekötése/ cserélése a rögzítés után lehetséges.

A hátoldalán található egy a kezelő számára könnyen elérhető műszaki egység, mely előnyös a következő műveletek elvégzéséhez.

Figyelem!

A sárga-zöld földkábel soha nem szabad megszakítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Végezze el a berendezés hálózathoz való csatlakozását a kijelölt módon. (lásd 4-es és 5-ös ábra):

- Amennyiben nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A).
- Nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez.
- Csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a sorkapocshoz (H) az ábra és az útmutató végén található kapcsolási rajz szerint. Az alkalmazott csatlakozó vezetéknek legalább a H07RN-F típus jellemzőivel kell rendelkeznie, használati hőmérséklete minimum 80°C legyen, továbbá keresztmetszete feleljen meg a tűzhelynek (lásd a táblázatokba foglalt műszaki adatokat).
- Vezesse át a vezetéket a vezetéktartón, és szorítsa meg a vezetékrögzítőt, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapocs megfelelő helyére, majd rögzítse. A sárga-

zöld földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezetékrögzítő törése esetén csak a tápvezetékek után szakadjon le.

- Ha a tápkábel sérült, minden veszély megelőzése érdekében a gyártónak vagy a hivatalos márkaszervíznek, vagy mindenesetre egy hasonlóan szakképzett személynek ki kell azt cserélnie egy speciális H05RNF vagy H07RNF típusú kábelre.

EKVIPOTENCIÁLIS CSATLAKOZTATÁS

A tűzhelyet ekvipotenciálisan csatlakoztatni kell. A csatlakozó kapocs közvetlenül a tápvezeték bemenete mellett található. Ezt az alábbi szimbólum jelzi:



Figyelem!

A gyártó nem vállal felelősséget és nem fizet kártérítést azokért a károkért, melyeket a nem megfelelő, vagy az utasítások be nem tartásával végzett beszerelés okoz.

A BEREDEZÉS BEVIZSGÁLATA

Fontos!

Az üzembe helyezés előtt el kell végezni a tűzhely bevizsgálását, melynek során meg kell vizsgálni minden egyes alkatrész üzemi állapotát, és fel kell deríteni az esetleges működési rendellenességeket. Fontos, hogy ekkor ellenőrizzék az összes biztonsági és higiéniai feltétel szigorú betartását.

A fenti kontrollhoz az alábbi vizsgálati teszteket kell lefolytatni:

- ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken megadott értéknek
- az automatikus szakaszoló kapcsoló ki- és bekapcsolásával ellenőrizze a villamos bekötést
- ellenőrizze a biztonsági szerkezetek megfelelő működését

A bevizsgálás elvégzésével szükség esetén tanítsa be a felhasználót a tűzhely használatához szükséges minden művelet elvégzésére az adott ország hatályos törvényeiben előírt biztonsági feltételek betartásával.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháikhoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

FIGYELEM!

Ne hagyja felügyelet nélkül a működő tűzhelyet, és ne

hagyja működni amikor éppen nem használja.

A jelzőlámpák jelzik a tűzhely egyes részeinek be- illetve kikapcsolt állapotát.

A készülék működésének beállításához nem szükséges szakember; a felhasználó az üzemeltetés során önmaga is elvégezheti a beállításokat.

Csak és kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használja a készülékhez.

Ne használja a főzőlapokat az élelmiszerek közvetlen sütéséhez.

A tűzhely jó hatásfoka és mérsékelt energiafogyasztása érdekében alapvető fontosságú, hogy az elektromos főzőlapoknak megfelelő főzőedényeket és serpenyőket használjon (ellenőrizze az edények alján látható jelöléseket): az edények alja legyen vastag és tökéletesen sík. (6-os ábra)

Az edények átmérőjének legalább ugyanakkorának kell lennie, mint a kiválasztott főzőzóna átmérője, mivel ha annál kisebb, felesleges energiapazarlás történik, ezért jobb, ha nagyobb edényt használ. (6-os ábra)

Az edények alja és a főzőlap legyen tiszta, száraz. A főzőlapoknak az első alkalmakkor való használata során esetenként csípős vagy égett szag érezhető. A következő két-három használat után a jelenség megszűnik.

Használat után az üvegkerámia területek egy bizonyos ideig forrók maradnak. A maradványhőt jelző lámpák az üvegek lehűléséig világítanak.

Kerüljük a kézzel való rátámaszkodást, és tartsuk tőle távol a gyermekeket addig, amíg a maradványhőt jelző lámpák ki nem alszanak.

Ezek a szabályok nagyon fontosak, be nem tartásuk a tűzhely rendellenesen működését, illetve a felhasználó számára veszélyes helyzeteket okozhat.

Ez az eszköz szellemi vagy testi fogyatékosok számára (ideértve a gyermekeket is), avagy megfelelő gyakorlat és ismeretség hiányában nem használható, kivéve ha a fent említettek egy a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy irányítása alatt állnak.

A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani és meg kell bízni azonosítani arról, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

Figyelem, a szimbólummal  jelölt panelek a 230V

feletti feszültségű részekhez való hozzáférést védik.

Figyelem, a  szimbólummal (veszély, meleg felületek) jelölt paneleknél a szimbólum arra figyelmeztet, hogy a területen magas hőmérséklet alakulhat ki, és ez veszélyes lehet.

A zajkibocsátás során az A-súlyozott hangnyomásszint alacsonyabb 70 dB(A)-nél.

AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAPOK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelógombot a megfelelő főzési zónára és válasszon ki egy fokozatot 1 és 6 között. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik.

Tanácsos először a főzőlapokat a maximális hőmérsékletre tenni, amikor azt elérte csak akkor fordítsa a gombot egy alacsonyabb értékre.

A főzőlapok kikapcsolása a kezelógombok "O" fokozatra forgatásával történik.

6 főzés elkezdéséhez max 5/10 perc

5 főzés magas hőmérsékleten

4 főzés közepes hőmérsékleten

3 nagy mennyiségű ételek tovább főzéséhez

2 kis mennyiségű ételek tovább főzéséhez

1 ételek melegen tartásához vagy a vaj megolvasztásához

0 főzőlap kikapcsolva

A SZELETSÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelógombot a kiválasztott főzési zónára. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik. A kívánt hőmérsékleteket a kezelógomb elfordításával lehet szabályozni.

A készüléknek 4 főzési zónája van, a főzőtér egész területe felmelegszik.

Javasoljuk, hogy a főzőfelületet először vigye a maximális hőmérsékletre, amikor azt elérte csak akkor fordítsa a kezelógombot egy alacsonyabb értékre.

A főzőfelület minden egyes zónájának kikapcsolása a kezelógombok "O" fokozatra forgatásával történik.

AZ INFRAVÖRÖS FŐZŐFELÜLETEK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa el a kiválasztott főzési zónának megfelelő kezelógombot. Amikor a kijelző lámpa világítani kezd, a készülék működik (lásd 7-es ábra). Az érintett zóna felizzik. A főzéshez kívánt hőmérséklet a kezelógomb továbbforgatásával szabályozható.

A melegítő elemek kikapcsolásához a kezelógombot fordítsa a "O" pontra.

A főzőlapon 2 vagy 4 világító led található a főzési felületeknek megfelelően.

Ezek a kijelzők jelzik, hogy a hőmérséklet magas és akkor is égnek amikor a berendezés már ki van kapcsolva.

A kijelzők addig égnek amíg a főzőfelület hőmérséklete nem csökken le egy olyan szintre amikor már nem veszélyes a felhasználó számára.

B-FLEX ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ INFRAVÖRÖS FŐZŐLAPOK BEÜZEMELÉSE (12. ábra)

Kikapcsolt üvegkerámia főzőlaponál és az elektromos hálózatra csatlakoztatott tápvezetékénél az "A" kijelző a "KI" állást mutatja.

Az üvegkerámia főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva néhány

másodpercig a "B" tárcsát, ekkor a kijelzőn megjelenik a 0.

Az érték megváltoztatásához hirtelen nyomja le és forgassa el a "B" tárcsát. Amikor a kijelző az új kívánt értéket mutatja, újra nyomja le a "B" tárcsát az új érték tárolásához, vagy várjon néhány másodpercet: a rendszer tárolja a kijelzőn utoljára megjelenő értéket.

Például a beállított 50-es érték a teljesítmény 50%-án érvényes ciklikus beállítást jelent, a rendszer folyamatos be- és kikapcsolásokat hajt végre.

Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolásához tartsa néhány másodpercig lenyomva a "B" tárcsát, az "A" kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat.

Figyelem: amikor az üveg forró, a kijelzőn a „HOT” felirat látható, amikor kihűl, a kijelzőn „OFF” feliratot látunk.

AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

Javasoljuk, hogy rendszeresen, lehetőleg minden használat után, tisztítsa meg a főzőlapot. Ne használjon szivacsot és dörzshatású mosogatószeret. Kerülje az agresszív vegyszereket, mint például a sütőtisztító sprayk, a folteltávolítók, de a fürdőszobai és általános tisztítószerkeket is. A gondos tisztításhoz először tisztítólapáttal vagy speciális üvegkerámia tisztító szivaccsal távolítsa el a nagyobb szennyeződések és ételmaradékokat.

Ezután öntsön néhány csepp speciális mosogatószeret a hideg főzőlapra, és tiszta ruhával dörzsölje át.

Végül, törölje át a főzőlapot egy nedves ruhával, aztán törölje szárazra egy tiszta ruhával.

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK (INFRAVÖRÖS KÉSZÜLÉK)

A főzőfelület tartós, de nem törhetetlen, hegyes vagy kemény tárgyak ha ráesnek előfordulhat, hogy kárt okozna bennük. Amennyiben törések, repedések vagy hasadékok keletkeznek, ne használja a készüléket és minél hamarabb vegye fel a kapcsolatot a szervíz szolgálatával.

- A főzőedények mérete alkalmazkodjon mindig a főzőzóna méretéhez.
- A főzőfelület megrongálásának elkerülése érdekében használjon sima aljú főzőedényeket.
- A meleg főzőedény alja helyezkedjen tökéletesen a főzőzónára, ez a legmegfelelőbb módja a hőenergia

átadásának.

- Zománcozott acél edény esetében ajánljuk, hogy az edény alja legyen 2-3 mm, rozsdamentes acél esetében 4-6 mm.
- Ha a hideg főzőlapot munkafelületként használna, ne felejtse el használat után letörölni, így megelőzheti a szennyeződésekkel adódó karcosodásokat.
- A főzőfelületeket nem szabad tárgyak elhelyezésére használni használni.
- A karcosodások megelőzése céljából amikor elmozdít egy edényt a főzőfelületen, emelje azt mindig fel.

FIGYELEM!

Ha a meleg főzőlap műanyaggal, alufóliával, cukorral vagy cukrot tartalmazó élelmiszerrel érintkezik, ezeket az anyagokat azonnal el kell távolítani a meleg főző területről.

Ha megolvadnak, károsíthatják az üvegfelületet.

- FIGYELEM: Ha a felületen repedések vannak, azonnal csatlakoztassuk le a készüléket vagy a megfelelő részt a táphálózatról!
- FIGYELEM: Ne helyezzünk műanyag edényeket a meleg felületekre.

- **FIGYELEM: Ne hagyja bekapcsolva a főzőlapot, ha nincs rajta lábos.**

FONTOS!

Az üveg szerkezet károsodásának, meggyengülésének megelőzése érdekében ne öntsön vizet a felületre amikor az még meleg.

FIGYELMEZTETÉSEK AZ INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLETEKHEZ

A fém tárgyak ha a működő főzési zóna területére kerülnek nagyon gyorsan felmelegsznek. Ezért az indukciós főzőfelületre ne tegyen fémes anyagokat, mint sörös-és konzervdobozokat, alumínium fóliát, evőeszközöket, gyűrűt, kulcsot, órát, stb ...).

Azoknak akiknek pacemakerük van konzultálniuk kell orvosukkal annak ellenőrzése végett, hogy lehetnek-e vagy sem indukciós generátorú főzőlap közelében. Az indukciós rendszerű kerámia főzőlapon ne tartsunk hitelkártyát, telefonkártyát, mágnesszalagot vagy egyéb mágneses tárgyakat.

Az indukciós generátornak belső hűtési rendszere van.

Ügyeljen arra, hogy a levegőztetéshez szükséges bemenő és a kimenő légréteket ne takarták el tárgyakat (papír, rongy vagy egyéb). Az eltömődés túlzott felmelegedést okozhat és ebből következően az indukció kikapcsol.

ÜGYELJÜNK ARRRA, HOGY A HŰTŐLEVEGŐ ÁRAMLÁSA A KÉSZÜLÉK ALJÁN ÉS KÜRTÖJÉN LÉVŐ FURATOKON KERESZTÜL NE LEGYEN AKADÁLYOZTATVA. EZ TÚLMELEGÉES JÖVETKEZTÉBEN KIKAPCSOLÁST OKOZHATNA.

Vigyázzon, hogy az indukciós generátorba folyadék (víz, olaj, stb.) ne kerüljön.

Egyáltalán ne tisztítsa vízpermettel.

Ne nyúljon az indukciós generátor belső részeihez.

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot keresztül berendezés. Ne hagyatkozzon a detektor konyhai.

FIGYELEM!

A készülék használata közben oda kell figyelni a felhasználó által viselt olyan tárgyakra mint a gyűrűk, óra, stb. amik a sütőfelülethez közel felforrósodhatnak. A készülék hátsó része és az ahhoz közeli területek fémtárgyaktól mentesek kell, hogy legyenek.

AZ ELEKTROMOS SÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Minden sütő egy a vezérlőpult mögött található kézi beállítású biztonsági termosztáttal van felszerelve. Ahhoz, hogy aktiválja, a 11 ábrán látható módon, a rögzítő csavarok kicsavarozásával távolítsa el a műszerfalat.

FE típusú Elektromos Sütő (8-as ábra)

- Az ellenállások a sütő felső és alsó részén találhatók.
- A hőmérséklet szabályozása között egy három pólusú kapcsolóval összekötött termosztáton keresztül lehetséges
- Az ellenállásokat egyszerre vagy külön-külön is lehet működtetni.
- Világító kijelzők jelzik amikor a készülék működik.
- A sütőtér rozsdamentes acélból van.
- Az elektromos sütővel felszerelt készüléken nincs füst elvezető cső.

FE típusú elektromos sütő be-és kikapcsolása.

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa az (A) kezelőgombot és válassza ki a felső, alsó vagy mindkét fűtő elemet, aszerint milyen típusú sütésre van szüksége.

A jelzőfény (C) kigyullad amikor a sütő be van kapcsolva, de a fűtőelemek még nem sugároznak ki hő.

Fordítsa el a (B) kezelőgombot, így aktiválja a fűtőelemeket, kigyullad a (D) jelzőfény. Tovább forgatva a kezelőgombot kiválasszhatja a kívánt sütési hőmérsékletet.

A jelzőfény (D) a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol, a fűtőelemek kikapcsolnak.

Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá süllyed, a jelzőfény (D) világítani kezd és a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A sütő kiapcsolásához mindkét kezelőgombot állítsa "O" helyzetbe.

FE1; FE2; TE (légkeveréses) típusú elektromos sütők (9-es ábra)

- Az ilyen típusú sütők esetében a hő a sütőtér hátsó részéből ered és a ventilátorok osztatják el egyenletesen.
- A ventilátor a sütő hátlapján a kör alakú ellenállás közepén található.
- A hőmérséklet szabályozása között egy kétpólusú kapcsolóval ellátott termosztáton keresztül történik.
- Amikor a készülék működésben van a fénykijelző bekapcsol.
- A sütőtér rozsdamentes acélból van.
- Az elektromos sütővel rendelkező készülékeknek nincs

füst elvezetője.

FE1; FE2; TE típusú elektromos sütő be-és kikapcsolása.

Kapcsolja be a készülék hálózati kapcsolóját.

A készülék bekapcsolásához fordítsa az (A) kezelőgombot a kívánt hőmérsékletre, a jelzőfény (B) kigyullad amikor a sütő be van kapcsolva, a jelzőfény (C) világít amikor a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A jelzőfény (C) kialszik amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte, a fűtőelem kikapcsol de a ventilátor tovább működik. Amikor a hőmérséklet a beállított érték alá süllyed, a jelzőfény (C) világítani kezd és a fűtőelemek újra aktiválódnak.

A sütő kiapcsolásához állítsa a kezelőgombot "O" helyzetbe. A kezelőgomb első kattánásakor csak a ventilátor működése érhető el (csak a zöld kijelzőfény kapcsol be (B)) hűtés vagy kiolvasztás céljából.

FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne használja a sütőt úgy, hogy az alja nincs a helyén!. A sütő ajtó nyitásakor legyünk figyelmesek a kiáramló forró gőz miatt.

KARBANTARTÁS

A KÉSZÜLK KARBANTARTÁSA

FIGYELMEZTETÉS!

- Mielőtt hozzálátna a tűzhely megtisztításához, kapcsolja ki, majd hagyja lehűlni.
- Elektromos üzemi tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsa a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garانتálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldja meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; míg az erősebb szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjon szemcsés súrolószert, vagy rozsdadodást okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak. A savak alkalmazása veszélyezteteti a tűzhely jó működését, illetve annak biztonságát**

Ne használjon más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivel ezek az eszközök rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerülje el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljen a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

A csökönyösebb szennyeződéseket soha ne próbálja meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjon szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot). Ugyancsak, soha ne használjon a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljen, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve

kénsavtartalmú páragőzőkre is.

Ne tisztítsuk a készüléket közvetlen vízszugárral vagy gőztisztítóval.

A tisztítási műveletek után mossa le alaposan a tűzhelyet tiszta vízzel, majd törölje szárazra egy puha ruha segítségével.

HOZZÁTARTOZÓ EGYSÉGEK HELYETTESÍTÉSE (ALKATRÉSZEK)

Kizárólagosan csak a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használja.

Minden karbantartási munkát kizárólag az erre kiképzett szakemberek végezhetnek.

Ellenőriztesse a készüléket legalább egyszer egy évben; és ennek érdekében javasoljuk kössön egy karbantartási szerződést.

Az elektromos sütők ellenállásainak kicserélése

Kapcsolja ki a készülék hálózati kapcsolóját úgy, hogy a készülék le legyen választva a hálózatról. Az FE jelzésű sütőben az alsó ellenállások az aljzat alá, a felsők a sütőtér felső lemezére vannak rögzítve.

Az FE1,FE2,TE jelzésű sütőben az ellenállás a sütőtér hátsó falán a terelő mögé van szerelve.

Ahhoz, hogy eltávolítsa az ellenállásokat csavarja ki az azokat rögzítő csavarokat és vigyázzon, hogy ne tépje el az összekötő vezetékeket. Egy csavarhúzó segítségével kösse ki a vezetékeket és szereljen be egy új ellenállást.

A KÉSZÜLÉK LEÁLLÍTÁSA HOSSZABB IDŐRE

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a

következőképpen kell eljárni:

- 1) kapcsolja ki a szakaszoló kapcsolót, áramtalanítva ezáltal a berendezést.
- 2) tisztítsa meg alaposan a készüléket és környékét.
- 3) a rozsdamentes acél felületeket kenje át egy étolajba itatott kendővel.
- 4) végezzen el minden megadott karbantartási munkálatot.
- 5) takarja le a készüléket, és hagyjon néhány lyukat szellőztetés céljára.

MIT KELL TENNI MEGHIBÁSODÁS ESETÉN

Meghibásodás esetén azonnal vegye le a készüléket az elektromos hálózatról és hívja a szervíz szolgálatot.

HU

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



BERTO'S® S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Olaszország